Gennaio 2024 - € 1,50

La cucina nelle tue mani

GialloZafferano

100 Ricette inedite

Cena a buffet
crostata di tagliolini, arrosto agli agrumi e calamari ripieni

Dolce inizio
meringhe, torte e mousse al cacao

Frutta secca

Buona fortuna
con lenticchie e cotechino

Festeggia con noi

Ti suggeriamo ricette per pasta fresca, arrosti di carne e dessert. Tu mettici l'allegria e accogliamo insieme l'Anno Nuovo!

IN EDICOLA IL 12 DICEMBRE 2023

GRUPPO MONDADORI Anno 8 - N 01 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIPA/LO - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 6,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,50 - Cote D'Azur € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Stati Uniti $ 6,50 - Svizzera CHF 4,80 - Svizzera Italiana CHCT 4,80

Manuel

Simona Stoppa
Direttore

Benvenuti in cucina

Luci, canti, renne, amuleti e un'atmosfera sfavillante e gioiosa che ci spinge a sorridere e godere delle "ennesime" feste natalizie da vivere con i nostri cari. Poco di nuovo all'apparenza, eppure ogni anno, volenti o nolenti, ci lasciamo coinvolgere anima e corpo da questo evento tutto muschio e melagrana, un accadimento che ha come punto d'arrivo la sintesi delle nostre speranze: l'Anno Nuovo! Una svolta che - dopo 365 giorni - apre ancora (e finalmente!) un libro bianco su cui tutto è da scrivere... ricette comprese! E noi vogliamo preparare la tua scalata alla gioia già prima dello scadere del 2023, per esempio con piatti a base di cotechino e lenticchie (pag.42) presentati in una veste più gustosa e festosa, come i mini burger con cialde di Parmigiano, le millefoglie con crema di legumi, i panzerotti farciti... tutti piatti "magici e propiziatori" che ti porteranno piacere alla gola e, sicuramente, tanta buona sorte! No, non puoi ancora chiudere il libro bianco... ci sono tanti altri spunti da scrivere e sperimentare a cavallo del 2024! Tra questi le 8 idee per un dolce inizio (pag. 50), che vede protagoniste le mini pavlove ai frutti rossi, la torta di mele super soffice con la melagrana, le piccole mousse di pere e cioccolato; e ancora, la ciambella Cinnamon Roll (pag.80) che fa subito profumo di Natale e Anno Nuovo; il buffet per le feste (pag. 20) con ricette dall'antipasto al dolce da gustare con le mani o con una sola posata in modo da favorire la libertà di movimento e le chiacchiere tra gli invitati, soprattutto a San Silvestro. L'indomani, si sa, ti svegli tardi, ma la buona notizia è che l'anno è cambiato e allora puoi concederti anche il "Brunch, iniziamo bene!" (pag. 30): croque monsieur cotti in forno, granola fatta in casa e yogurt greco, muffin ai frutti di bosco con con crumble. Una delizia dopo l'altra che segna subito un inizio fortunato e succulento. A cui noi ci teniamo ad affiancare anche un proposito buono e sano: l'antispreco. A pagina 32 abbiamo pensato infatti di trasformare gli avanzi di salmone, affettati, formaggi e panettoni in piatti freschi e golosi, come i muffin salati con salumi e formaggi, i tortellini gratinati, i passatelli in brodo di carne e i crostini con mousse di salmone. Perché favorire una sana visione del mondo, a vantaggio della sostenibilità, è uno tra i desideri più accesi della nostra redazione che augura a tutti ... Buonissime Feste!!!

Simona Stoppa, direttore

gennaio sommario

44 Torta di polenta con lenticchie e cotechino

48 Sfogliata con uva, formaggi e timo

Foto di copertina di Antonio Bagnano

dietro le quinte

il mondo di GZ

tema del mese

ricette

il gusto del viaggio

sano e buono

guida alla spesa

la scuola di Giallo

GialloZafferano

Antipasti, pani, pizze e focacce

Primi

Secondi e Contorni

Dolci

Giovanni

SAPORI MEDITERRANEI
e dolcezze

Lasagne al forno

Per preparare le lasagne al forno per prima cosa sbuccia la cipolla e tritala finemente. Sistemala in una pentola capiente con l'olio e lasciala appassire per qualche minuto a temperatura media, poi aggiungi il macinato.

Alza la fiamma e fai rosolare, mescolando e sgranando la carne con un mestolo di legno. Quando sarà ben rosolata sfuma col vino rosso e lascia evaporare la parte alcolica. Abbassa nuovamente la fiamma e aggiungi la passata di pomodoro. Risciacqua la brocca usando mezzo litro d'acqua e versala in pentola. Unisci 1 pizzico di sale e mescola ancora. Cuoci per 45 minuti; trascorso il tempo il sugo non dovrà essersi rappreso molto. Adesso taglia la mozzarella a pezzetti.

Copri il fondo di una teglia per lasagne grande 30x20 cm con uno strato di sugo. Realizza un primo strato di sfoglie di pasta, sovrapponendole leggermente.

Aggiungi ancora sugo, poi il Grana Padano DOP grattugiato e i cubetti di mozzarella. Posiziona sopra le fettine di prosciutto e aggiungi ancora un po' di sugo. Posiziona sopra uno strato di pasta. Procedi in questo modo sino a terminare gli ingredienti. Ricordate che l'ultimo strato sarà composto soltanto da pasta, sugo, formaggio grattugiato e mozzarella.

Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per circa 45 minuti. Poi sforna e fai riposare pochi minuti prima di tagliare e servire le lasagne al forno!

Preparazione
40 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI
- **Lasagne all'uovo** 320 g fresche
- **Prosciutto cotto** 350 g
- **Mozzarella** 300 g
- **Grana Padano DOP**

PER IL RAGÙ
- **Macinato di manzo** 350 g
- **Passata di pomodoro** 1 l
- **Cipolle dorate** 1
- **Vino rosso** 60 g
- **Acqua** 500 ml
- **Olio extravergine**
- **Sale fino**

Golose con ragù e mozzarella e pomodoro

Manuel

LIEVITATI e streetfood

Focaccia di patate

Preparazione
50 minuti

Cottura
70 minuti

PER L'IMPASTO (PER UNA TEGLIA DA 40X27 CM)

- **Farina 00** 400 g
- **Semola di grano duro rimacinata** 100 g
- **Patate** 300 g
- **Acqua** 220 g
- **Olio extravergine** 25 g
- **Sale fino** 10 g
- **Lievito di birra fresco** 7 g

PER CONDIRE

- **Olio extravergine d'oliva** 15 g
- **Fiocchi di sale**
- **Origano**

PER UNGERE CIOTOLA E TEGLIA

- **Olio extravergine d'oliva**

Per realizzare la focaccia di patate alta e soffice per prima cosa lessa la patata a partire da acqua fredda fino a quando sarà abbastanza morbida da poterla infilzare con la forchetta. Scola la patata e lasciala intiepidire, poi schiacciala in una ciotola capiente e aggiungi la farina. Unisci la semola e il lievito fresco sbriciolato, poi versa metà dell'acqua e inizia a mescolare con un mestolo. Dopo aver amalgamato il composto aggiungi il sale e il resto dell'acqua a filo mentre continui a impastare con le mani. Quando l'acqua sarà stata completamente assorbita unisci l'olio.

Lavora l'impasto sul piano di lavoro per circa 10 minuti. Se dovesse risultare molto morbido e appiccicoso lascialo riposare per 5 minuti coprendolo con la ciotola. Dai qualche piega all'impasto e forma una palla omogenea, poi trasferiscila nella ciotola oliata, copri con la pellicola e lascia lievitare a temperatura ambiente per circa 3 ore o fino al raddoppio del volume.

Trascorso il tempo di lievitazione fai scivolare l'impasto in una teglia da 40x27 cm che avrai leggermente oliato, avendo cura di non capovolgerlo. Stendi l'impasto con le mani direttamente nella teglia. Se l'impasto tenderà a ritirarsi lascialo riposare per 1 minuto e poi allargalo delicatamente in modo che ricopra tutta la superficie.

Copri la teglia con un'altra teglia o un canovaccio umido e lascia lievitare per un'altra ora. Trascorso il tempo, condisci con l'olio e premi le dita nell'impasto per creare i tipici buchi. Aggiungi anche i fiocchi di sale. Infine spolverizza con l'origano e cuoci in forno statico preriscaldato a 220° per 30 minuti sul ripiano in basso. Quando sarà bella dorata, sforna la tua focaccia di patate alta e soffice e servila ancora calda!

Soffice e golosa

Valori della Terra.

VEG e antispreco

Zuppa di cipolle ai 4 formaggi francesi

Preparazione
40 minuti + rip

Cottura
75 minuti

INGREDIENTI

- **Cipolle** 1 kg **(miste: dorate, bianche e rosse)**
- **Burro** 50 g
- **Zucchero** 1 cucchiaino
- **Sale fino** 1 cucchiaino
- **Salvia**
- **Brodo vegetale**
- **Vino bianco** 1 bicchiere

PER GRATINARE

- **Baguette** 1
- **Langres** 20 g
- **Brie** 20 g (o Resit Brebis)
- **Boursault** 20 g
- **Camembert** 20 g
- **Olio extravergine**
- **Pepe nero**

Per preparare la zuppa di cipolle ai 4 formaggi comincia dalla pulizia delle cipolle. Noi abbiamo utilizzato quelle dorate, quelle bianche e quelle rosse. Comincia da queste ultime, sbucciale e affettale sottilmente. Raccoglile in un recipiente e prosegui con le altre due varietà. Scalda una casseruola e fai sciogliere il burro profumando con la salvia. Poi aggiungi le cipolle e mescola, copri con il coperchio e lasciale stufare per circa mezzora a fuoco dolce.

A questo punto dovrai brasare le cipolle, quindi alza la temperatura e aggiungi il sale e lo zucchero e non appena avranno preso un po' di colore sfumale con il vino bianco. Bagnale fino a coprire le cipolle con del brodo vegetale; prosegui la cottura per ancora mezzora. Nel frattempo affetta la baguette ottenendo delle fette spesse circa 1 cm, sistemale su una leccarda e tostale in forno a 200° per circa 5 minuti.

Infine passa ai formaggi: affetta il langres, il boursault e il resit brebis e il camembert. A questo punto le cipolle dovrebbero essere pronte, trasferiscile in una pirofila capiente il giusto e distribuisci le fette di pane poi inizia a guarnirle con i formaggi mescolandoli tra loro e creando di volta in volta accoppiate gustose.

Guarnisci con un filo d'olio, un pizzico di pepe e delle foglioline di salvia, poi grillate in forno per 7-8 minuti finché il formaggio non fonde e la superficie si dora un po'. Ecco pronta la tua zuppa di cipolle ai 4 formaggi francesi: bon appetit!

Ricetta francese rivisitata

Cooker Girl

Aurora Cavallo ha cominciato a cucinare giovanissima; in pochi anni attorno a lei si è formata una community di oltre 2 milioni di follower tra Instagram e TikTok a cui propone nuove ricette. Nel 2022 "Forbes Italia" l'ha eletta fra i 5 creator più influenti sui social e ha ricevuto il prestigioso Cook Award da "Il Corriere della Sera".

Una creator di talento

foto Carlotta Vigo

I PROFUMI DI NEW YORK MESCOLATI A QUELLI DELLA CUCINA DI CASA: RICETTE CHE RACCONTANO DI VIAGGI, INCONTRI ED EMOZIONI

I profumi tra le strade di New York, le consistenze dei lievitati nelle bakery di Copenaghen, i sapori della tradizione italiana e le contaminazioni della cucina internazionale, i piatti dei grandi chef e le ricette intoccabili di famiglia. La cucina per Aurora Cavallo, in arte Cooker Girl, non è soltanto una questione di abilità e tecnica. Ci sono ricette che racchiudono molto più di una semplice sequenza di preparazioni, perché raccontano di persone, di scambi e condivisioni: sono quelle che Aurora ha deciso di raccogliere in questo nuovo libro. Ricette che parlano del profumo che la domenica, all'ora di pranzo, si sprigiona in tutta la casa; di incontri a tavola fra culture diverse; delle conoscenze apprese nella ristorazione che da sempre Aurora sa tradurre in un linguaggio semplice e alla portata di tutti; di salse che sporcano le dita o la punta del naso; di come un boccone possa sprigionare un'intensità incredibile di sapori, una sensazione che rimane molto più a lungo di quanto ti aspetti.

Uova alla turca

Preparazione
10 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
uova 4 **aceto di vino bianco** 30 g **peperoncino** **aneto** **menta** **pane arabo o pita** **PER LA SALSA:** **yogurt greco** 250 g **limone bio** 1 **aglio** 1 spicchio **erba cipollina** **prezzemolo** **menta** **aneto** **PER L'OLIO AROMATICO** **olio extravergine** 50 ml **peperoncino di Aleppo** 1 cucchiaino **cumino** mezzo cucchiaino **peperoncino fresco**

Preparazione. Per la salsa, mescola lo yogurt con la scorza di 1/2 limone e gocce del succo; puoi usare l'aglio privato dell'anima e grattugiato. Unisci erba cipollina e prezzemolo tritati, menta e aneto spezzettati. Per l'olio aromatico, scalda l'olio in un pentolino, fino a 160°. Unisci in una ciotola 1 cucchiaino di peperoncino dolce o di Aleppo, oppure paprika, 1/2 cucchiaino di cumino e peperoncino affettato sottile. Poi versa l'olio caldo sulle spezie. Per le uova in camicia, porta almeno 4 dita d'acqua a sfiorare il bollore in una casseruola. Unisci 2 cucchiai d'aceto. Rompi le uova 1 alla volta in un colino, eliminando l'albume non attaccato al tuorlo. Metti 1 uovo alla volta in una ciotola e versale nell'acqua insieme, delicatamente e distanziandole. Cuocile per circa 3 minuti e scolale quando il tuorlo è ancora morbido. Scolale su carta da cucina e servile su una base di salsa allo yogurt, con l'olio aromatico, peperoncino, aneto, e menta. Accompagnate da pane arabo o pita sono spaziali.

Ricetta francese

Tarte Tatin di cipolle caramellate

Preparazione
25 minuti

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
PER LA BRISÉ **farina 00** 150 g **nocciole** 30 g **burro freddo** 75 g **timo** 2 rametti **Parmigiano Reggiano Dop** 30 g **sale** **PER LA FARCITURA** **cipolle** 3 dorate, rosse e bianche **burro** 20 g **aceto balsamico** 3/4 di tazzina **zucchero** 30 g **olio evo** **sale** **nocciole**

Preparazione. Per la brisé unisci nel mixer farina, nocciole, parmigiano grattugiato, sale e timo. Trita per ridurre in polvere le nocciole, unisci il burro a cubetti e frulla a intermittenza per sbriciolare tutto. Versa 2 cucchiai d'acqua fredda e lavora le "briciole" che inizieranno a legare, formando un impasto malleabile e asciutto. Regola l'acqua per ottenere la consistenza di una frolla. Appiattisci il composto in un disco sottile, avvolgilo in pellicola e mettilo in frigo. Intanto prepara la farcitura, pela le cipolle e tagliale a fette spesse 1 cm. Sciogli il burro in padella con l'olio, versa le cipolle in modo da coprire il fondo e rosola 5 minuti, controllando la colorazione senza mai girarle. Quando saranno dorate sfuma con l'aceto balsamico, unisci zucchero e sale. Copri e cuoci ancora 5 min, assicurandoti che resti poco liquido sul fondo. Imburra la base di uno stampo da 20 cm. Copri il fondo la carta forno e poi con le cipolle, lasciando verso il basso il lato che era a contatto con la padella. Stendi la brisé a 3 mm, poi con un coperchio come sagoma. taglia la pasta in eccesso, ottenendo un disco da 22 cm. poco più grande della teglia. Avvolgi la pasta attorno al matterello e srotolala sulla teglia, coprendo le cipolle. Spingi i bordi verso il basso, per avvolgere le cipolle, bucherella la brisé e inforna a 100° 15 min, fino a quando sarà dorata. Sforna la Tatin e fai riposare 5 minuti, quindi capovolgila sul piatto con un movimento deciso e sicuro. Elimina la carta forno e guarnisci con qualche pezzetto di nocciole.

Deliziose colorate e fresche

Amo cucinare

Fernanda Nicotra

Amo cucinare da sempre o da quando ne ho memoria: vedere nonna e zia in cucina mi attraeva e appassionava. Ricordo ancora il mio primo piatto, realizzato con molti errori e tanto cuore per fare una sorpresa alla mamma, avevo circa 11 anni allora... A oggi la mia passione, ereditata dalla nonna paterna, è cresciuta e, sostenuta dall'amore di mio marito e dei miei figli, è diventata un lavoro appassionante e gratificante.

Mini cheesecake salate al salmone e lime

 Preparazione 20 min+rip Cottura No

- **cracker** 120 g
- **taralli salati** 100 g
- **burro** 130 g
- **robiola** 400 g
- **panna da cucina** 100 g
- **salmone affumicato** 200 g
- **lime o limoni verdelli** 2, succo e scorza
- **menta fresca PER GUARNIRE**
- **melagrana**.
- **salmone affumicato in tranci** 150 g

Per le mini cheesecake salate al salmone puoi utilizzare un unico stampo a cerniera da 24 o 26 cm (a seconda che tu la voglia più o meno alta) oppure stampi monoporzione da 8-10 cm o ancora più piccoli. In ogni caso, in base alle dimensioni che sceglierai, varierà la quantità di mini cheesecake che otterrai. La misura che preferisco è da 8 cm e, con queste dosi, ottengo circa 8 mini cheesecake Inizia dalla base, raccogli cracker e taralli nel boccale del frullatore, unisci il burro e una grattugiata abbondante di scorza di lime.
Frulla fino a ottenere un mix sabbioso. Disponi gli stampi su un foglio di carta forno adagiato su una teglia, in modo che le cheesecake abbiano una base rigida e perfettamente piana. Distribuisci in ogni stampo una parte della base di cracker che hai preparato e pressa bene con il fondo di un bicchiere, in modo da ottenere uno strato compatto spesso 1 cm o poco meno. Riponi in frigo 30 minuti.
Raccogli la robiola in una ciotola, unisci abbondante scorza di lime, 3 cucchiai di succo, il salmone a pezzettini piccoli e mescola. Regola il composto aggiungendo la panna, amalgama e poi aggiungi la menta tritata. Riempi gli stampi con almeno 3 cm di farcitura, livella e riponi in congelatore almeno 60 min, fino a che i bordi risultano ben rappresi, senza congelare completamente le cheesecake. Poi staccale delicatamente dal bordo con un coltello caldo, facendo una pressione con le dita sui bordi e falle scivolare su un piatto. Guarnisci con salmone affumicato a pezzetti, menta, fette di lime e chicchi di melagrana. Le mini cheesecake sono pronte!

Carciofi

Fiori d'inverno

Coltivati in molte parti del mondo a clima temperato. Italia, Spagna, Egitto, Argentina e Stati Uniti ne sono tra i principali produttori. I carciofi possono essere parte di una dieta sana e bilanciata e si usano in molte pregiate ricette, tra cui insalate, stufati, piatti a base di riso e pasta. Si possono cucinare in vari modi, tra cui bolliti, grigliati, arrostiti al forno oppure fritti in olio bollente.

Ricetta ricca

Carciofi gratinati con fonduta e prosciutto di Praga

 Preparazione 20 minuti Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 32 CM

carciofi 5 · **prosciutto di Praga** 200 g · **latte** 200 ml · **Gruyère** 150 g grattugiato · **robiola** 150 g · **Grana Padano Dop** 120 g · **burro** · **noce moscata** 150 g · **sale** · **pepe**

Preparazione. Pulisci i carciofi, eliminando gambi, foglie esterne, punte spinose e fieno interno, poi tagliali a fettine. Rosolale con 30 g di burro per 3-4 minuti, irrorale con un mestolino di brodo caldo, copri e cuoci per 15 minuti, poi regola di sale, pepe e noce moscata. Porta intanto a ebollizione il latte, abbassa la fiamma e incorpora il Gruyère e la robiola a tocchetti, mescolando. Distribuisci una parte dei carciofi sul fondo di una teglia imburrata, coprili con uno strato di fonduta e spolverizza con un po' di prosciutto tritato e Grana grattugiato. Ripeti gli strati fino a terminare gli ingredienti. Spolverizza con il Grana rimasto e fiocchetti di burro, copri con alluminio e cuoci in forno già caldo a 220° per circa 15 minuti. Scopri e prosegui la cottura per 10 minuti. Sforna, fai riposare per 5 minuti e servi.

Le due varietà autunnali e primaverili

Coltivati soprattutto in Sardegna, Sicilia e Puglia, i carciofi si distinguono in due grandi varietà. Quella autunnale, che si raccoglie da ottobre fino a maggio, come il carciofo spinoso sardo, di Liguria e di Palermo. Le varietà primaverili, invece, sono disponibili da febbraio a giugno, non hanno spine e la più famosa è la "mammola" romanesca.

Come sceglierli...

Indipendentemente dalla stagione e dalla varietà, acquista sempre carciofi freschi e perfettamente conservati. Scegli dunque quelli che hanno le punte ancora ben chiuse, infatti quando è passato troppo tempo dalla raccolta le punte tendono ad aprirsi. Poi, assicurati che le foglie esterne siano ben colorate di un verde piuttosto scuro, e non presentino nessuna macchia, segno o ammaccatura. Poi, i carciofi, freschi hanno sempre le foglie e i gambi ben sodi, per controllare stringi i fra i polpastrelli: sono freschi se oppongono una certa resistenza. Una volta a casa , se non li cucina subito puoi tenerli in frigorifero 2 giorni avvolti in carta umida oppure taglia i gambi con una incisione obliqua e immergili in un vaso con acqua, come si fa con i fiori recisi.

... e cucinarli

Prepara i carciofi alla cottura eliminando prima le punte, poi le foglie esterne più dure. Taglia i gambi e mettili da parte dopo averli spellati e spuntati alla base. Elimina anche il fieno interno. Poi, per evitare che si scuriscano, immergili in acqua acidulata con succo di limone. A questo punto, puoi cuocerli al forno, friggerli, o consumarli crudi in pinzimonio o nelle insalate.

Tanti nutrienti

Buffet per le Feste

ricette di F. Parravicini
foto di Antonio Bagnano

Tutti assieme appassionatamente

Perché scegliere il buffet invece della classica cena a tavola? Prima di tutto gli ospiti sono più liberi di muoversi nella sala chiacchierando ora con uno, ora con l'altro invitato, soluzione particolarmente comoda quando, come accade nel cenone di San Silvestro, si resta a tavola a lungo. A fronte di questi vantaggi abbiamo uno svantaggio: il tavolo del buffet deve essere continuamente rifornito e quindi richiede uno sforzo puntuale per chi cucina. Ma il successo è assicurato!

Come allestire il tavolo

Ammassare tutte le preparazioni sul tavolo del buffet non è una buona idea, meglio avere tutto pronto e poi decidere l'ordine delle portate. Il consiglio è di procedere come si fa in ogni cena: antipasti, primi piatti, secondi e dessert. Per gli antipasti, scegli alimenti da consumare con le mani oppure con una sola posata. Per le entrate successive ti consigliamo di orietarti per grandi vassoi che possano contenere significative quantità di cibo, da sparpagliare sulla tavola, in modo che gli ospiti possano servirsi da soli senza che si creino fastidiosi "ingorghi". Per i dolci vale tutto: torte, coppe di creme, biscotti, mignon, pandoro e panettone.

Spazio anche alle bevande

Sempre per rendere scorrevole la cena ti consigliamo di allestire un tavolo a parte per le bevande. Dove gli ospiti troveranno sempre acqua e soft drink e poi nel corso della serato si susseguiranno i vini scelti per accompagnare le pietanze. Si parte con i cocktail per l'aperitivo e poi i vini, da presentare in ordine di gradazione: prima quelli leggeri e a seguire quelli con più alta gradazione alcolica. Inutile dire che non possono mancare le bottiglie da stappare per il brindisi di mezzanotte!

Gnocchi verdi con zola e pere

 Preparazione 35 minuti

 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

○ **patate farinose** 500 g ○ **spinaci** 300 g ○ **farina** 80 g ○ **uova** 2 ○ **Grana Padano Dop** 30 g ○ **gorgonzola** 70 g ○ **pere kaiser** 1 ○ **burro** ○ **salvia** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Lessa le patate con la buccia per 30 minuti, pelale ancora calde, schiacciale e poi stendile su un piano di lavoro, in modo che si raffreddino all'aria. Poi aggiungi le uova, la farina, e gli spinaci lessati e frullati, regola sale, pepe e impasta fino a ottenere una massa omogenea. Taglia dei piccoli pezzetti di impasto e poi falli rotolare sui rebbi di una forchetta, in modo da ottenere le righe, cuocili in acqua bollente salata e recuperali con una schiumarola appena affiorano. Adagiali quindi in una teglia ben imburrata, aggiungi la salvia, il gorgonzola a pezzetti e la pera tagliata a pezzettini, spolverizza con il formaggio grattugiato e fai gratinare in forno già caldo a 190° per 5 minuti.

Fagottini fritti di gamberi

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 4 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

○ **pasta sfoglia rettangolare** 1 confezione ○ **code di gamberi** 20 ○ **uova** 1 ○ **avocado** 2 ○ **succo di limone** 2 cucchiaini ○**olio di semi di arachidi** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Pulisci le code di gambero eliminando il carapace, poi sfila il budellino con la punta di uno stecchino. Stendi la pasta sfoglia e ritaglia dei piccoli rettangoli di 2 x 4 cm e spennellali con l'uovo sbattuto. Adagia al centro di ognuno 1 coda di gambero e poi chiudili da un lato formando un fagottino e sigillando bene i lati con i rebbi di una forchetta. Friggi i fagottini in olio a 170° per 2 minuti, fino a quando la sfoglia sarà ben gonfia e colorata. A parte prepara la crema di avocado: taglia il frutto a metà, elimina il nocciolo e recupera la polpa con 1 cucchiaio. Schiaccia quindi con una forchetta, aggiungi il succo di limone e regola sale e pepe. Servi i fagottini caldi.

Cremosa e saporita

Torta di crespelle al salmone

Preparazione 30 minuti · Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **latte** 500 g
- **salmone affumicato** 300 g
- **uova** 3
- **farina 00** 200 g
- **olio di semi** 30 g
- **formaggio spalmabile** 120 g
- **erba cipollina**
- **sale** ◦ **pepe**

Preparazione. Versa in un contenitore stretto e alto il latte, le uova, la farina e frulla con un mixer fino a ottenere un composto liscio, unisci l'olio di semi senza emulsionare e regola sale e pepe. In una padella antiaderente ben calda versa 1 mestolino di composto alla volta formando delle crêpes e cuocile 1 minuto circa su entrambi i lati. Lasciale raffreddare distese sopra un piano pulito senza sovrapporle in modo che non si incollino.
A parte lavora il formaggio con una spatola, per renderlo malleabile, a tua discrezione aggiungi un po' di pepe. Forma la terrina alternando in modo regolare strati di formaggio, crespelle, fili di erba cipollina e fettine di salmone fino a ottenere una sorta di millefoglie. Servila a temperatura ambiente tagliandola a spicchi, proprio come si fa per il panettone gastronomico.

Crostata di tagliolini alla carbonara

Preparazione
30 minuti

Cottura
35 minuti

Bella e buona

INGREDIENTI PER 4

- **pasta brisé** 1 confezione
- **tagliolini all'uovo secchi** 250 g
- **uova** 4 tuorli e 1 albume
- **pecorino romano** 70 g
- **Grana Padano Dop** 40 g
- **guanciale** 60 g
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Fodera uno stampo tondo da cm 22-24 cm con la pasta brisé e taglia la pasta rimasta con una rotella tagliapasta zigrinata per formare le strisce per completare la crostata. Sbatti i tuorli assieme ai formaggi grattugiati, aggiungendo se serve poca acqua per stemperarli. Cuoci i tagliolini in acqua bollente salata e scolali al dente tenendo da parte l'acqua di cottura. Poi saltali brevemente in padella con il composto di uova e formaggi senza farli "tirare" troppo, aggiungi i cubetti di pancetta, precedentemente saltati in padella, e una generosa macinata di pepe. Versa i tagliolini nello stampo, aggiungi le strisce di pasta, in modo da formare una griglia come per una crostata classica, spennella con un po' di albume sbattuto e cuoci in forno a 190° per 15 minuti, fino a quando la crostata avrà acquistato un bel colore dorato. Lascia intiepidire.

Girelle di vitello alle mele con caprino

Preparazione
20 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

∘ **fettine di vitello** 12, circa 600 g ∘ **mele rosse** 2 ∘ **caprino** 100 g ∘ **uvetta** 70 g ∘ **vino bianco** mezzo bicchiere ∘ **farina** 30 g ∘ **burro** 30 g ∘ **olio extravergine** ∘ **timo** ∘ **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Adagia le fettine di vitello tra 2 fogli di carta oleata o pellicola e schiacciale con batticarne fino a renderle sottili. Stendile su un piano di lavoro e distribuisci un sottile strato di caprino su ognuna, aggiungi l'uvetta precedentemente ammollata nel vino bianco, qualche foglia di timo e quindi arrotolale formando dei piccoli involtini e fissali con uno stecchino. Passa le girelle nella farina e poi rosolale in un tegame ben caldo con un filo d'olio e una noce di burro, sfumale col vino bianco utilizzato per l'uvetta e infine aggiungi le mele tagliate a fette e non pelate. Metti il coperchio e cuoci a fiamma dolce per 10 minuti, regola sale e pepe. A fine cottura servi le girelle con le mele e il fondo di cottura che si sarà ristretto.

Timballo di paccheri

Preparazione
20 minuti

Cottura
70 minuti

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

∘ **paccheri** 600 g ∘ **latte** 1 l ∘ **burro** 80 g ∘ **farina** 80 g ∘ **mozzarella fior di latte** 200 g ∘ **formaggio grattugiato** 100 g ∘ **passata di pomodoro** 300 g ∘ **scalogno** 80 g ∘ **ricotta vaccina** 250 g ∘ **olio extravergine** ∘ **noce moscata** ∘ **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Cuoci i paccheri, scolali ben al dente e falli raffreddare in una teglia con un filo d'olio. Affetta finemente lo scalogno e fallo rosolare in una casseruola con poco olio, unisci la passata e cuoci a fiamma moderata coperto per 20 minuti, regola sale e pepe. Lascia intiepidire e poi aggiungi la ricotta e il formaggio grattugiato. Prepara la besciamella: metti a bollire il latte con 1 pizzico di sale e la noce moscata, intanto sciogli il burro in un pentolino, versa la farina e mescola per eliminare i grumi, aggiungi il latte e cuoci a fiamma bassa per addensare. Condisci i paccheri con la passata e disponili in verticale e ben serrati in uno stampo a cerniera da 22 centimetri copri con besciamella livellandola bene, versa il formaggio grattugiato e inforna a 180° 25 minuti.

Polpo alla piastra e crema di broccoli

 Preparazione
20 minuti

 Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **polpo decongelato** 600 g
- **broccolo romanesco** 350 g
- **aglio** 2 spicchi
- **olio extravergine**
- **sale**
- **peperoncino**

Preparazione. Immergi il polpo in poca acqua bollente non salata per 40 minuti. Poi spegni e lascialo raffreddare nella sua acqua di cottura. Scolalo e leva la pelle in eccesso. A parte, taglia il broccolo in cimette, sbollentale per 10 minuti in acqua bollente salata e poi frullalo con un mixer, aggiungendo 1 cucchiaio d'olio filo precedentemente insaporito con 1 spicchio d'aglio. Regola sale e pepe. Taglia il polpo in tentacoli di media grandezza e scottali brevemente in una padella antiaderente caldissima con un filo di olio fino a quando avranno fatto una bella crosticina. Servi il polpo sopra la crema di broccolo, decora con qualche cimetta e completa con peperoncino e un giro d'olio a crudo.

Carpaccio di trota salmonata

 Preparazione
25 min+rip

 Cottura
No

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **filetto di trota salmonata** 400 g
- **clementine** 8
- **zucchero di canna** 1 cucchiaino
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Elimina le spine del pesce utilizzando una piccola pinzetta, poi affettalo sottilmente con l'aiuto di un coltello a lama sottile e flessibile. Distribuisci ordinatamente le fette di trota in un vassoio senza sovrapporle troppo, irrorale quindi col succo di 4 clementine, lo zucchero di canna e 2 pizzichi di sale. Lasciale marinare in frigorifero per almeno 30 minuti. Trascorso il tempo, recupera il carpaccio di trota e distribuiscilo nei piatti, decora con gli spicchi di clementine pelati a vivo e un giro d'olio. Completa con pepe nero macinato.

Colore e sapore

Arrosto di lonza agli agrumi

Preparazione 25 minuti
Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **lonza di maiale** 700 g
- **patate** 500 g
- **arance** 2
- **limoni** 2
- **aglio** 2 spicchi
- **rosmarino** 2 rametti
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe nero**

Preparazione. Pulisci la lonza di maiale eliminando il grasso in eccesso. Pratica quindi delle incisioni profonde circa 1 centimetro lungo la carne, parallele e distanziate 1 centimetro l'una dall'altra. Poi condisci la carne con sale, olio, pepe e scottala brevemente in una padella antiaderente ben calda con pochissimo olio. Adagiala in una teglia con gli spicchi d'aglio spellati, il rosmarino e inserisci le fette di arancia e limone all'interno di ogni incisione, in modo che si insaporisca. Aggiungi nella teglia le patate tagliate a cubettoni. Cuoci nel forno ventilato a 175° per circa 40 minuti. Servi l'arrosto di lonza con il suo fondo di cottura.

Nidi di tagliatelle

Preparazione 30 minuti · Cottura 55 minuti

Piatto ricco

INGREDIENTI PER 4

- **tagliatelle secche** 300 g
- **mix sedano carota e cipolla** 200 g
- **macinato di carni miste** 300 g
- **doppio concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio
- **passata** 150 g
- **vino rosso** 150 ml
- **piselli** 120 g
- **formaggio grattugiato** 70 g
- **rosmarino** 1 rametto
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Trita sedano, carota e cipolla e mettili in un tegame con 2 cucchiai d'olio, unisci il macinato e rosola. Sfuma col vino, aggiungi il concentrato e fallo assorbire, poi versa la passata, il rosmarino e cuoci a fiamma bassa coperto almeno 40 minuti, girando di tanto in tanto fino a quando il ragù si è addensato, regola sale e pepe. Cuoci le tagliatelle e aggiungi i piselli negli ultimi 2 minuti, scola tutto e condisci con il ragù. Forma dei piccoli nidi con le tagliatelle in una teglia aiutandoti con un forchettone, spolverizza quindi con il formaggio grattugiato e passa in forno a 180° per 2- 3 minuti. Servi i nidi ben caldi.

Involtini veg in carta di riso

 Preparazione 15 minuti · Cottura 4 minuti

INGREDIENTI PER 4

zucchine 200 g · **peperone rosso** 150 g · **carote** 150 g · **carta di riso** 12 fogli · **olio extravergine** · **erbe fresche** · **sale** · **pepe**

Preparazione. Per le verdure, recupera la parte verde esterna delle zucchine e tagliala a bastoncino, pela e taglia le carote nello stesso modo, mantieni lo stesso taglio per i peperoni dopo aver eliminato i semi interni, sbollentale per 4 minuti in acqua bollente salata tenendole croccanti e poi raffreddale immediatamente in acqua fredda. Condiscile con sale, pepe e un filo d'olio extravergine, aggiungi un trito di erbe fresche a piacere per insaporirle. Immergi la carta di riso per 1 minuto circa in acqua tiepida per ammorbidirla, asciugala e poi componi gli involtini adagiando le verdure tagliate a bastoncino sopra ogni foglio di carta di riso ammollata e poi avvolgile con cura, la carta di riso si sigillerà da sola con il proprio amido. Lascia riposare per pochi minuti e servi gli involtini.

Calamari ripieni

 Preparazione 30 minuti · Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

calamari 500 g · **patate** 300 g · **pane panko** 60 g · **aneto** 2 rametti · **uova** 1 · **aglio** 2 spicchi · **doppio concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio · **olive verdi e nere** · **olio extravergine** · **sale** · **pepe**

Preparazione. Lessa le patate in acqua salata per circa 20 minuti fino a quando saranno ben cotte. Pelale e passale allo schiaccia patate o schiacciale con una forchetta, lasciale raffreddare completamente. Aggiungi l'uovo, l'aneto tritato, il pane panko e regola sale e pepe. Pulisci i calamari eliminando la pelle scura e le interiora. Poi, con l'aiuto di un piccolo sac à poche, riempili con la farcia e chiudi l'estremità fissandola con uno stecchino. Fai rosolare leggermente lo spicchio di aglio in una padella con un filo di olio, poi scotta i calamari a fiamma viva rosolandoli su entrambi i lati, aggiungi il doppio concentrato, le olive e pochissima acqua, lascia cuocere per 10 minuti circa a fiamma moderata con il coperchio fino a quando il fondo di cottura si è leggermente addensato. Servi i calamari caldi con la loro salsa di cottura.

Menu SMART

Brunch, cominciamo bene!

ricette di Francesco Parravicini
foto di Antonio Bagnano

Belli e buoni

Croque monsieur cotti in forno

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **pancarrè** 8 fette
- **prosciutto cotto** 200 g
- **formaggio edamer** 120 g
- **senape**

PER LA BESCIAMELLA
- **latte** 300 ml
- **farina** 30 g
- **burro** 30 g
- **noce moscata**
- **sale**

Per la besciamella. sciogli il burro in un pentolino, unisci la farina e miscela con una frusta. Versa il latte caldo. la noce moscata, il sale e fai addensare mescolando. Spegni. **Passa il formaggio** con una grattugia a fori medi. Adagia le fette di pancarrè in una teglia con carta forno e coprine metà con 1 cucchiaio di besciamella. Distribuisci il formaggio grattugiato, poi il prosciutto cotto. Spalma le fette rimaste con la senape e chiudi i sandwich. **Versa altra besciamella** e altro formaggio sulla superficie e inforna a 250 ° per 5 minuti.

Granola e yogurt

 Preparazione 15 minuti

Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
PER LA GRANOLA
- **fiocchi d'avena** 200 g
- **granella di mandorle tritate** 80 g
- **sciroppo d'acero** 60 g
- **olio di semi** 30 g
- **yogurt bianco** 250 g
- **banane** 2
- **fragole** 300 g
- **more** 150 g

Per la granola, versa in una ciotola i fiocchi d'avena, la granella di mandorle e mescola con cura. Unisci in un pentolino l'olio di semi, lo sciroppo d'acero e 60 ml d'acqua. Metti sul fuoco e mescola, poi spegni appena compaiono le bollicine. Versa lo sciroppo sul mix e mescola bene.
Trasferisci la granola in una teglia rivestita con carta forno e livella. Inforna a 180° per 10 minuti circa, mescolando. Togli dal forno e fai raffreddare.
Per servire, distribuisci nelle ciotole lo yogurt, accanto versa la granola ormai fredda e copri con la frutta pelata e lavata. Per questa ricetta puoi usare frutta fresca di stagione a piacere.

In Italia il brunch comprende sempre i biscotti, perfetti i frollini al cacao e con gocce di cioccolato presentati nella scatola di latta natalizia. Étoile Décoration di Delacre.

Soffici e croccanti

Muffin con crumble

 Preparazione 15 minuti

Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 12 PEZZI
- **farina 00** 230 g
- **frutti di bosco** 250 g
- **uova** 1
- **zucchero** 100 g
- **burro** 80 g
- **latte** 120 ml
- **lievito per dolci** mezza bustina
- **scorza di limone**

PER IL CRUMBLE
- **burro** 100 g
- **farina 00** 180 g
- **zucchero** 100 g

Per l'impasto, unisci in una ciotola l'uovo, lo zucchero, il burro sciolto, poi mescola. Versa il latte e amalgama. Aggiungi la farina setacciata col lievito e lavora per ottenere un impasto liscio e omogeneo. Unisci i frutti di bosco a pezzi e la scorza di limone grattugiata.
Per il crumble, versa in una ciotola il burro, lo zucchero, la farina, quindi impasta con le mani per ottenere una frolla piuttosto granulosa.
Inserisci i pirottini in una teglia da 12 muffin e riempili fino a 3/4 con l'impasto. Copri con il crumble e inforna a 180° per circa 20 minuti. Lascia raffreddare completamente.

1

Passatelli in brodo di carne

Preparazione
15 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **Parmigiano Reggiano Dop** 120 g
- **uova** 2
- **pangrattato** 120 g
- **brodo di carne** 750 ml
- **limone bio** 1
- **noce moscata**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Unisci in una ciotola capiente formaggio e pane grattugiati, aggiungi quindi la noce moscata grattata, la scorza di limone grattugiata e le uova. Impasta con le mani fino a ottenere un composto omogeneo e piuttosto sodo. Filtra il brodo di carne e portalo a ebollizione. A questo punto, schiaccia l'impasto dei passatelli con l'apposito ferro per ricavare i vermicelli. Se non lo possiedi, puoi mettere l'impasto nello schiacciapatate e spremerlo direttamente nel brodo bollente. Cuoci i passatelli per pochi minuti, fino a quando verranno a galla. Servili bollenti, con abbondante formaggio grattugiato e pepe a piacere.

PASSATELLI AL RAGÙ DI PESCE
Fai appassire in una padella con un filo d'olio evo 1 scalogno tritato. Aggiungi quindi 400 g di misto di pesce, 250 g di polpa di merluzzo e sfuma con mezzo bicchiere di vino bianco. Versa 150 ml di passata di pomodoro, sala e cuoci per circa 10 minuti, poi frulla. Cuoci i passatelli nel brodo bollente e condiscili col ragù di pesce. Servili ben caldi con prezzemolo tritato e pepe.

8 ricette antispreco

Passate le festività, le dispense traboccano ancora di cibo: salmone, affettati, formaggi e panettoni. Ecco i suggerimenti per trasformarli in piatti freschi e golosi

ricette di Francesco Parravicini e Michela Sassi, foto di Ciro Rota

2

Crostini con mousse di salmone

 Preparazione 10 minuti + rip

 Cottura No

INGREDIENTI PER 4
- **salmone affumicato** 120 g a fette
- **robiola** 200 g
- **panna fresca** 50 g
- **pane di segale** 8 fette
- **aneto**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Versa nel recipiente del mixer il salmone affumicato, la robiola e la panna. Aziona fino a ottenere una crema omogenea. Regola sale e pepe. Trasferisci la mousse di salmone in una ciotola, copri con la pellicola e raffredda in frigorifero. Nel frattempo, tosta le fette di pane di segale e spalma i crostini con la mousse di salmone fredda. Completa con i rametti di aneto e servi subito.

3

Muffin salati con salumi e formaggi

 Preparazione 10 minuti

 Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6
- **farina 00** 200 g
- **uova** 2
- **latte intero** 120 g ml
- **lievito di birra** 15 g
- **prosciutto cotto** 200 g a dadini
- **emmental** 70 g
- **formaggio grattugiato** 2 cucchiai
- **olio extravergine** 50 g
- **sale**

Preparazione. Per l'impasto sciogli il lievito di birra nel latte tiepido, aggiungi le uova, l'olio e lavora il composto con lo sbattitore elettrico. Aggiungi quindi la farina, il formaggio grattugiato, il sale e impasta con cura. A questo punto, unisci il prosciutto cotto a dadini e l'emmental spezzettato, quindi amalgama con una spatola. Imburra gli stampi da muffin e riempili con il composto fino a tre quarti della capienza. Coprili con un panno pulito e lasciali lievitare nel forno spento ma con la luce accesa per qualche minuto. Infornali a 180° per 25 minuti circa. Quando sono ben dorati in superficie, spegni. Puoi gustarli caldi oppure appena tiepidi.

4

Tortellini gratinati

 Preparazione 15 minuti

 Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **tortellini di carne** 500 g
- **passata di pomodoro** 300 g
- **carota** mezza
- **cipolla** mezza
- **Asiago** 300 g
- **formaggio grattugiato**
- **olio extravergine**
- **basilico**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Pulisci le verdure, tritale e falle appassire in una padella con un filo d'olio. Unisci la passata di pomodoro e cuoci per 10 minuti. Regola sale, pepe e aggiungi qualche foglia di basilico. Lessa i tortellini e scolali al dente. Condiscili con la salsa di pomodoro e l'Asiago tagliato a bastoncini e poi a dadini. Trasferisci i tortellini in una teglia imburrata, aggiungi il formaggio grattugiato e inforna a 200° per circa 10 minuti.

5

Zuppa di verza e lenticchie

 Preparazione 10 minuti Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **verza** 300 g
- **lenticchie cotte** 200 g
- **cipolla** 1
- **sedano** 1 costa
- **brodo di verdure** 1,5 l
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Pela le patate e tagliale prima a fette e poi ricava dei cubetti. Affetta la cipolla, e riduci a pezzi la costa di sedano. Ricava le foglie più tenere della verza e tagliale a listarelle. In una padella con un giro d'olo fai appassire la cipolla e il sedano per qualche minuto. Unisci le patate a cubetti, fai insaporire, poi versa 2 mestoli di brodo, quindi lascia cuocere fino a quando si asciuga. Unisci verza e brodo vegetale rimasto e cuoci per circa 20 minuti a fuoco vivace. Infine, versa le lenticchie, mescola con cura e spegni. Servi la zuppa di verza e lenticchie ben calda.

CAVOLI CON LE MELE
Rosola 1 cipolla tritata con poco olio, unisci 250 g di cavolo cappuccio verde e 250 g di viola a listerelle e una mela a dadini, fai insaporire, sfuma con 250 ml di birra e cuoci per circa 25 minuti.

6

Bocconcini di frittata di pasta

 Preparazione 20 minuti Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **bucatini** 350 g
- **besciamella** 500 g
- **prosciutto cotto a dadini** 150 g
- **piselli** 100 g
- **noce moscata**
- **olio extravergine**
- **farina** 150 g
- **uova** 2
- **pangrattato**
- **olio di semi di arachide**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Cuoci i bucatini in acqua bollente salata e scolali al dente. Trasferiscili in una ciotola e condiscili con 1 filo d'olio extravergine. Unisci la besciamella, i cubetti di prosciutto, i piselli, noce moscata grattugiata e abbondante pepe. Mescola, e lascia intiepidire poi versa la pasta condita in una teglia foderata con carta forno. Copri con pellicola e metti a raffreddare in frigorifero. Intanto, prepara la pastella mescolando la farina, 250 ml di acqua tiepida e sale. Riprendi la pasta e ricava dei bocconcini, passali quindi nella pastella, poi nel pangrattato e ancora nell'uovo sbattuto, infine ancora nel pangrattato. Friggi i bocconcini in abbondante olio di semi a 170° per pochi istanti, avendo cura di farli dorare bene sui due lati. Scolali su carta da cucina e servili subito ben caldi.

8

Zuccotto ricotta e panettone

Preparazione
20 minuti + rip

Cottura
No

INGREDIENTI PER 6-8

- **panettone** 500 g
- **ricotta** 500 g scolata
- **zucchero** 200 g
- **canditi** 2 cucchiai
- **gocce di cioccolato** 2 cucchiai
- **scorza di limone bio**
- **cannella** 1 cucchiaino
- **cacao amaro**

Preparazione. Per la crema, riunisci in una ciotola ricotta e zucchero e amalgama con la frusta fino a ottenere una crema omogenea. Unisci la scorza grattugiata del limone, i canditi, le gocce di cioccolato e la cannella. Fodera con pellicola uno stampo da zuccotto. Taglia il panettone a fette regolari e sistemale nello stampo, coprendo il fondo e il bordo. Versaci la crema di ricotta, poi copri con le fette rimaste. Chiudi con pellicola e raffredda in freeezer. Per servire, togli lo zuccotto dal freezer almeno mezz'ora prima e spolverizzalo con abbondante cacao.

7

Verdure invernali gratinate al forno con Grana Padano

Preparazione
20 minuti

Cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **cavolfiori viola, bianchi e arancioni** 300 g
- **cipolla rossa** 1
- **peperoni rossi e gialli** 200 g
- **zucca butternut** 300 g
- **pangrattato** 50 g
- **Grana Padano Dop** 70 g
- **prezzemolo** 1 mazzetto
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Ricava le cimette dai cavolfiori e cuocile 5 minuti in acqua bollente salata, lasciandole croccanti. Elimina la scorza e i semi della zucca, taglia la polpa a cubotti, salala leggermente e cuocila nel forno ventilato a 170° per 15 minuti. Taglia i peperoni a piccole falde e saltali brevemente in padella con un filo d'olio. Taglia la cipolla a spicchietti piuttosto sottili. Fodera una teglia bassa e larga con carta forno, distribuisci le verdure in ordine sparso, e cospargile con una panure fatta con pangrattato, prezzemolo tritato, grana grattugiato e un filo d'olio extravergine. Metti la teglia a gratinare nel forno statico già caldo a 200° per circa 10 minuti.

Menu DELLA DOMENICA

Cena gourmet

ricette di Michela Sassi

Antipasto saporito

Gratin di zucca con taleggio

Preparazione 30 minuti
Cottura 85 minuti

INGREDIENTI PER 4-6

- **polpa di zucca** 700 g
- **patate** 300 g
- **taleggio** 250 g
- **speck** 80 g
- **porri** 2
- **burro** 50 g
- **semi di zucca**
- **basilico**
- **sale**

Pulisci i porri, tagliali a tocchetti e poi dividili a metà. Cuocili in una pentola con poca acqua per 15 minuti e lasciali intiepidire. Riduci la polpa di zucca a fette. Pela le patate, tagliale a fette spesse e cuocile al vapore, in modo che restino sode. Taglia le fette di speck nel senso della lunghezza. **Imburra una teglia e forma uno strato** con le fette di zucca. Sala e poi copri con un secondo strato di porri e irrora con qualche goccia di burro fuso. Adagia quindi metà dello speck e prosegui con uno strato di fettine sottili di formaggio. Ripeti tutti gli strati, terminando con zucca speck, poi irrora col burro fuso rimasto. **Cuoci in forno caldo a 170°** per circa 60 minuti. Negli ultimi 5 cospargi la superficie con qualche fettina di formaggio, i semi di zucca e foglioline di basilico. Lascia riposare per qualche minuto e servi.

Tagliatelle al tartufo

 Preparazione 10 minuti Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **tagliatelle fresche** 500 g ○ **tartufo nero** 150 g ○ **aglio** 1 spicchio ○ **peperoncino**
- **pasta d'acciughe** facoltativa
- **olio extravergine** ○ **sale**

Spazzola il tartufo intero sotto l'acqua corrente per eliminare ogni residuo di terra. Asciugalo con carta assorbente e taglia 2 sfoglie sottili per decorare. Grattugia il resto e tieni da parte.
In un tegame con un giro d'olio e 1 un pizzico di peperoncino fai colorire l'aglio spellato, spegni e lascia intiepidire. Elimina quindi l'aglio, unisci la punta di 1 cucchiaino di pasta d'acciughe e mescola per scioglierla. Poi versa il tartufo grattugiato. Miscelalo con l'olio e regola il sale; se il composto risulta secco, aggiungi altro olio.
Cuoci le tagliatelle e scolale al dente recuperando 1 mestolino d'acqua di cottura. Usala per stemperare la salsa al tartufo e condisci le tagliatelle, quindi mescola con cura. Salta la pasta in padella 1 minuto e servirla con un filo d'olio e le lamelle di tartufo.

Secondo profumato

Petto d'anatra al forno con due salse

 Preparazione 20 minuti Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **petto d'anatra** 700 g ○ **burro** 40 g
- **arancia** 1 grande ○ **melagrana** 1 matura
- **liquore all'arancia** 3 cucchiai
- **zucchero di canna** 1 cucchiaino ○ **salvia**
- **olio extravergine** ○ **sale** ○ **pepe**

Lava l'arancia e asciugala. Ricava solo la scorza con un pelaverdure e spremi il succo. Taglia la scorza a striscioline. Pratica delle incisioni con un coltello sul petto d'anatra e fai rosolare 5 minuti in una padella antiaderente, senza grassi, appoggiando la pelle sul fondo; poi giralo e rosola dall'altro lato. Sala e pepa. Inforna la carne a 180° per 15 minuti.
Per la salsa all'arancia filtra il fondo di cottura rimasto in padella. Versa succo d'arancia e liquore nella padella usata per la carne, unisci le scorzette e lascia ridurre della metà sul fuoco. Unisci il fondo di cottura della carne, il burro e mescola.
Per la salsa alla melagrana ricava i chicchi e spremili con lo schiacciapatate, avendo cura di schiacciarli per 2 volte. Versa il succo in una padella con 1 noce di burro e fallo ridurre della metà sul fuoco. Unisci lo zucchero, 1 foglia di salvia e cuoci ancora per 2 minuti. Affetta il petto d'anatra e irroralo prima con la salsa all'arancia e poi con quella alla melagrana.

Verza, patate e salsiccia

Giovanni

Sapori mediterranei
e dolcezze

INGREDIENTI PER 6-8

- **verza** 900 g
- **luganega** 1 kg
- **patate** 800 g
- **provola** 50 g (da grattugiare)
- **salvia** 10 foglie
- **olio extravergine d'oliva**
- **sale fino**
- **pepe nero**

Per preparare verza, patate e salsiccia inizia togliendo le prime foglie alla verza, poi puoi ridurla a striscioline. Pela le patate e tagliale a fette spesse circa 2 cm.

Taglia al salsiccia a pezzi lunghi circa 10 cm, poi scalda un giro d'olio in padella e rosola la salsiccia a fiamma alta fino a quando non sarà ben dorata. A questo punto, togli la salsiccia e tienila in caldo.

Nella stessa padella versa le patate, falle dorare da entrambi i lati. Sala e versa la verza.

Insaporisci con le foglie di salvia. Copri con un coperchio, cuoci a fiamma media per circa 10 minuti. Verifica la cottura sia della verza che delle patate, unisci la salsiccia.

Condisci con olio e pepe, se necessario aggiusta di sale. Versa la provola grattugiata e servi subito verza, patate e salsiccia.

Cotechino in crosta di sfoglia con spinaci e lenticchie

Preparazione
30 minuti

Cottura
100 minuti

INGREDIENTI PER 4

o **cotechino precotto** 600 g o **spinaci** 500 g o **pasta sfoglia rettangolare** 1 confezione o **lenticchie** 150 g o **scalogno** 1 o **doppio concentrato di pomodoro** 1 cucchiaio o **uova** 1 o **olio extravergine** o **Grana Padano Dop** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Cuoci il cotechino a fiamma bassa in acqua bollente per circa 30 minuti o secondo le istruzioni della confezione, dopo averlo bucherellato in modo che non si rompa durante la cottura, poi lascialo raffreddare completamente. Pulisci gli spinaci e scottali per 2 minuti in acqua bollente salata, raffreddali e strizzali bene. Stendi la sfoglia, poi distribuisci uno strato uniforme di spinaci su tutta la superficie, spolverizza col formaggio grattugiato, disponi al centro il cotechino e poi chiudilo bene avvolgendo con la sfoglia, sigilla i bordi con l'uovo sbattuto e con il resto spennella la superficie esterna della sfoglia. A piacere, puoi creare delle decorazioni coppando la sfoglia con uno stampo a stella. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Lascia riposare, poi affettalo delicatamente. Servilo con un contorno di lenticchie sciacquate e cotte per 30 minuti con lo scalogno tritato, 1 cucchiaio di doppio concentrato e circa il doppio del peso delle lenticchie di acqua.

8 piatti per San Silvestro

Cotechino e lenticchie certo non possono mancare sulla tavola di Capodanno ma è possibile presentarli in una nuova veste, più festosa e golosa

ricette di Francesco Parravicini, foto di Antonio Bagnano

2

Mini burger con cialde di Parmigiano

 Preparazione 20 minuti Cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **cotechino precotto** 4 fette
- **lenticchie cotte** 80 g
- **aceto balsamico**
- **panini al latte** 4 ○ **germogli misti**
- **Parmigiano Reggiano Dop** 120 g
- **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Per le cialde, grattugia e forma 4 porzioni uguali sulla placca coperta con carta forno quindi, con l'aiuto di 1 cucchiaio, dagli una forma quadrata. Cuoci in forno a 220° per circa 3 minuti, fino a quando avranno un colore dorato. Togli dal forno e fai raffreddare. Rosola le fette di cotechino in una padella antiaderente ben calda. Poi toglile e, nella stessa padella, tosta la parte interna dei panini, tagliati a metà. Farcisci i panini con la cialda di Parmigiano, 1 fetta di cotechino, poche gocce di aceto balsamico e le lenticchie tiepide. Servi decorando con i germogli.

3

Millefoglie con crema di legumi

 Preparazione 30 minuti Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4
○ **cotechino precotto** 220 g ○ **lenticchie rosse decorticate** 150 g ○ **scalogno** 2 ○ **sfoglia secca per lasagna** 8 fogli ○ **Grana Padano Dop in scaglie** ○ **olio extravergine** ○ **ricotta fresca** 120 g ○ **salvia** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Per la crema di lenticchie: affetta gli scalogni e falli appassire dolcemente in una casseruola con un filo di olio, quindi aggiungi le lenticchie rosse e acqua fino a coprirle. Cuoci a fiamma bassa col coperchio per 25 minuti unendo se serve poca acqua, regola sale, pepe e frulla con un mixer fino a ottenere una crema. Cuoci le sfoglie all'uovo per 3 minuti in acqua bollente salata e raffreddale in acqua fredda, scolale e asciugale. In una teglia da forno disponi la sfoglia a strati alternandola con la crema di lenticchie, la ricotta, il cotechino sbriciolato e le scaglie di formaggio. Cuoci in forno combinato misto vapore (oppure aggiungi un contenitore con dell'acqua nel forno) a 170° per 7 minuti. Decora con foglie di salvia e servi.

4

Panzerotti farciti

 Preparazione 20 min+rip

 Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 14 PEZZI
○ **semola di grano duro** 250 g ○ **acqua** 160 ml ○ **lievito di birra** 5 g ○ **miele** 1 cucchiaino ○ **sale** 5 g ○ **olio extravergine** 1 cucchiaino **PER IL RIPIENO** ○ **cotechino cotto** 150 g ○ **lenticchie cotte** 120 g ○ **verdure per soffritto** 40 g ○ **olio evo** ○ **sale**

Preparazione. Per l'impasto dei panzerotti mescola tutti gli ingredienti, tranne il sale. Poi unisci il sale e impasta a mano o con la planetaria per ottenere un composto liscio. Copri con pellicola e fai lievitare 3 ore. Per il ripieno soffriggi le verdure tritate nell'olio, unisci le lenticchie e salta 2 minuti. Poi versa il cotechino sbriciolato e cuoci 2 minuti. Stendi l'impasto e ricava dei cerchi con un coppapasta. Farcisci con 1 cucchiaino di ripieno, chiudi, sigilla i bordi e spennella con olio. Inforna a 180° per 15 minuti.

5

Torta di polenta con lenticchie e cotechino

 Preparazione 35 minuti Cottura 100 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **farina di mais bramata** 220 g
- **lenticchie** 150 g
- **cotechino precotto** 400 g
- **scalogno** 1
- **carota** 1
- **doppio concentrato di pomodoro** 2 cucchiai
- **rosmarino**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Immergi le lenticchie in acqua fredda. Con uno stecchino pratica qualche piccolo foro lungo il cotechino in modo che non si rompa durante la cottura e poi cuocilo per 30 minuti in acqua a leggero bollore e fai riposare 15 minuti. Per la polenta: metti a bollire 1 litro d'acqua poco salata, versa la farina a pioggia girando velocemente con una frusta per evitare grumi e prosegui la cottura a fiamma bassa 40 minuti mescolando con una spatola di legno. Infine, versa la polenta in uno stampo di ceramica da forno lasciando libero un avvallamento al centro. In un tegame fai appassire carota e scalogno tritati con un filo d'olio, unisci le lenticchie, il doppio concentrato, il rosmarino e 300 ml di acqua. Cuoci col coperchio 30 minuti, regola sale e pepe. Affetta il cotechino e servilo sulla torta di polenta ben calda assieme alle lenticchie.

6

Spiedini di pasta di pane ripieni e salsa di formaggio

 Preparazione 20 minuti Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **pasta di pane** 200 g
- **olio di semi per friggere**
- **cotechino precotto** 120 g
- **panna fresca** 70 g
- **primo sale** 100 g
- **farina**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Cuoci il cotechino secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Stendi la pasta di pane sul piano di lavoro e spolverizza con pochissima farina, tirala quindi fino allo spessore di circa 4 millimetri e poi ricava dei dischi di 5 centimetri di diametro utilizzando un coppapasta oppure 1 bicchiere. Adagia al centro di ogni disco 1 cucchiaio di cotechino tagliato a cubettini. Infine, chiudi formando tante palline. Friggile, poche alla volta, in olio di semi caldo a 170° per pochi minuti fino a quando saranno dorate e croccanti. In un contenitore a parte lavora il primo sale con la panna fresca, in modo da ottenere un composto liscio e cremoso, regola quindi sale e pepe. Servi le palline di pasta di pane ancora ben calde infilzate con uno stecco da spiedino, in modo da poterle intingere facilmente nella salsa di formaggio calda.

BONO

OLIO DAL 1934

Capolavoro di Sicilia

Le migliori cultivar incontrano l'arte e la creatività della pittrice-artigiana **Alice Valenti**.

Nascono le **bottiglie d'autore Bono** per custodire oli extra vergine di oliva con **filiera controllata**, raccontata passo passo, che incarnano il carattere e i valori autentici della nostra Isola.

BONO
OLIO DAL 1934
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Val di Mazara
DOP | Regione Sicilia
100% ITALIANO
750 ml ℮

SCOPRI DI PIÙ:
www.bonolio.it

Contrada Bordea, snc
92019 Sciacca (AG) Sicilia - Italia

7

Polpette di carne con lenticchie

 Preparazione 60 minuti Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **cotechino precotto** 250 g
- **uova** 1
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 2 cucchiai
- **pangrattato** 2 cucchiai
- **lenticchie cotte** 500 g
- **passata di pomodoro** 300 g
- **acqua** 1 bicchiere
- **alloro** 1 foglia
- **sale** o **pepe**

Preparazione. Cuoci il cotechino seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando è cotto, elimina la pelle e trasferiscilo in una ciotola. Schiaccialo quindi con una forchetta per sbriciolarlo. Aggiungi l'uovo, il formaggio grattugiato, il pangrattato, il pepe e mescola con cura. Forma tante polpette con le mani inumidite e cuocile in una padella antiaderente ben calda per circa 5 minuti. Tieni da parte al caldo. Versa le lenticchie in un tegame, aggiungi l'acqua e la passata di pomodoro. Cuoci a fuoco lento per circa 10 minuti, fino a quando la passata di pomodoro si sarà ben rappresa. Aggiungi con la foglia d'alloro per profumare. Regola il sale e infine servi le lenticchie con le polpette di cotechino.

8

Cotechino allo zabaione in cialde di Grana Padano

 Preparazione 20 minuti Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER
- **cotechino precotto** 6 fettine sottili
- **Grana Padano Dop grattugiato** 180 g
- **uova** 2 tuorli
- **brodo di carne** 100 ml
- **spumante extra dry** 50 ml
- **sale** o **pepe**

Preparazione. Metti sul fuoco un padellino antiaderente di 6 cm circa, distribuisci sul fondo un mucchietto di formaggio, lascia che si fonda in modo uniforme formando un disco sottile e irregolare, poi giralo con una spatola sottile e cuocilo per pochi istanti sull'altro lato. Posa la cialdina sul fondo di una ciotolina rovesciata e falla aderire; prepara allo stesso modo altre 5 cialdine. Sbatti i tuorli con un pizzico di sale e pepe. Sempre sbattendo incorpora il brodo bollente e lo spumante. Fai cuocere a bagnomaria, montando energicamente, fino a ottenere una salsa spumosa. Scalda il cotechino seguendo le indicazioni scritte sulla confezione. Disponi le cialdine in un piatto da portata, aggiungi il cotechino caldo, 1 cucchiaino di zabaione salato e servi subito.

LA TRADIZIONE SORPRENDE

Queste specialità della nostra tradizione gastronomica sono realizzate secondo l'antica ricetta, eppure sono anche al passo con i tempi. Lo sapevi? Zampone e Cotechino Modena IGP sono infatti ricchi di proteine nobili e contengono per ogni 100 grammi circa 250 calorie.
Hanno meno grassi e sodio rispetto al passato, ma con il gusto pieno e ricco di una volta. Oltre al sempre valido abbinamento con le lenticchie, Zampone e Cotechino Modena possono essere proposti anche in versioni più innovative. Per esempio su fettine di mela scottate al forno, oppure a dadini nei vol au vent. La qualità è garantita dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Scopri tutte le ricette su modenaigp.it e sul nostro profilo Instagram. Cerca Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP.

RINNOVA I PIATTI DELLE FESTE CON L'ALTA QUALITÀ DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO MODENA IGP

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

CERCA I DUE MARCHI

IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- Il rispetto dell'antica ricetta tradizionale (la stessa dal 1511) e del legame con il territorio d'origine.
- L'utilizzo di carni di alta qualità.
- Il costante controllo della produzione, che deve avvenire nella zona tradizionale di elaborazione indicata nel Disciplinare.
- La presenza di precise caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

www.delimeat.eu

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

Uva a tutto pasto

ricette di Francesco Parravicini
foto di Antonio Bagnano

Sfogliata con formaggi e timo

Gusto intenso

Preparazione 15 minuti
Cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **formaggio Brie** 100 g
- **formaggio Camembert** 100 g
- **uva bianca** 1 grappolo senza semi
- **sfoglia** 1 confezione rettangolare
- **uova** 1 tuorlo
- **timo**
- **sale**

Stendi la sfoglia conservando la carta forno in dotazione in una teglia. Sciacqua l'uva sotto acqua corrente, ricava i chicchi e lasciali asciugare in uno scolapasta. Elimina la crosta dei formaggi e riducili a cubetti regolari.
Distribuisci i formaggi sulla sfoglia, aggiungi gli acini d'uva asciutti e i rametti di timo. Poi sbatti leggermente il tuorlo e usalo per spennellare la superficie.
Cuoci in forno ventilato già caldo a 180° per circa 20 minuti.
Togli dal forno e servi la sfogliata all'uva, formaggi e timo tiepida.

Una tira l'altra

Risotto al gorgonzola con rosmarino

 Preparazione 20 minuti Cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **riso Carnaroli** 320 g
- **mix di sedano, carota e cipolla** 300 g
- **gorgonzola dolce** 100 g
- **burro** 70 g
- **uva rosa** 50 g
- **alloro** 2 foglie
- **rosmarino** 1 rametto
- **sale**
- **pepe**

Prepara un brodo vegetale mettendo a bollire le verdure tagliate a pezzi grossi in 2 litri d'acqua moderatamente salata, aggiungi l'alloro, il rosmarino e lascia sobbollire per almeno 30 minuti.
Tosta il riso a secco in una casseruola senza aggiungere grassi. Poi portalo a cottura, bagnandolo col brodo bollente e aggiungendolo poco alla volta, man mano che si asciuga, per circa 18 minuti.
Quando è al dente, spostalo dal fuoco e aggiungi il burro e il gorgonzola tagliati a pezzettini, mescolando bene per scioglierli. Distribuisci il risotto nei piatti, dando un leggero colpetto sul fondo del piatto in modo che si appiattisca leggermente, e completa con gli acini d'uva tagliati a metà e scottati velocemente in padella con un filo d'olio. Servi decorando con ciuffetti di rosmarino.

Tartellette con crema di ricotta e frutta fresca

 Preparazione 20 min+rip Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

PER LA FROLLA ○ **farina 00** 330 g ○ **burro** 165 g ○ **zucchero** 130 g ○ **uova** 1 intero e 2 tuorli ○ **estratto di vaniglia** 1 cucchiaio ○ **lievito per dolci** 1 cucchiaino ○ **sale**

PER IL RIPIENO ○ **ricotta vaccina** 400 g ○ **zucchero** 90 g ○ **uova** 2 ○ **limone bio** 1 ○ **arancia** 1 ○ **uva rossa** 3 grappoli

Per la pasta frolla monta il burro con zucchero, sale e vaniglia, lavorando con la frusta elettrica fino a ottenere una crema. Sempre di miscelando, unisci le uova una alla volta, fino a ottenere un composto compatto. Aggiungi la farina setacciata col lievito e mescola. Impasta velocemente con le dita e forma un panetto di frolla. Avvolgilo nella pellicola e lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Per il ripieno, lavora ricotta, zucchero, scorza di limone e d'arancia grattugiate, poi incorpora le uova. Imburra 12 stampini da 6 cm e infarinali. Stendi la frolla, ricava dei dischi poco più grandi degli stampini e poi inseriscili eliminando l'eccesso di pasta. Bucherella il fondo con una forchetta.
Inforna a 180° per circa 15 minuti, lasciale raffreddare e togli le tartellette dagli stampi, riempile con la crema e infine decorale con gli acini d'uva.

Mini Pavlove ai frutti rossi

 Preparazione 30 min+rip

 Cottura 120 minuti

INGREDIENTI PER 6

o **albumi** 120 g (circa 4) o **zucchero semolato** 100 g o **zucchero a velo** 120 g o **amido di mais** 2 cucchiaini o **aceto bianco** 1 cucchiaino o **panna fresca** 200 ml o **burro** o **frutti rossi**

Preparazione. Monta con la frusta elettrica gli albumi, unendo poco alla volta 100 g di zucchero semolato. Aggiungi, sempre sbattendo, 100 g di zucchero a velo setacciato con l'amido di mais e l'aceto, azionando ancora per 1 minuto. Fodera la placca con carta forno, spennellala con poco burro e spolverizzala con amido di mais poi, con una tasca da pasticciere con bocchetta a stella, forma 6 dischi di meringa, creando un incavo al centro. Cuocili in forno già caldo a 100° per 2 ore, poi spegni e lascia riposare le meringhe per almeno 6 ore. Monta la panna ben fredda con lo zucchero a velo rimasto, dividila sulle meringhe e servi decorando con i frutti rossi.

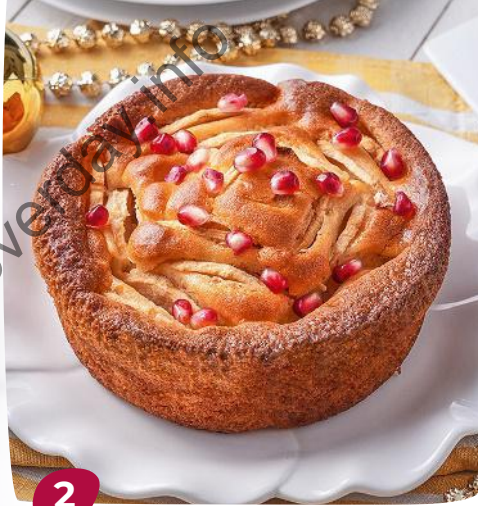
RISOLATTE ALLA GRECA

Porta a ebollizione 1 litro di latte fresco intero con un pizzico di sale e 3 fettine di scorza di limone bio. Aggiungi 100 g di riso originario sciacquato e prosegui la cottura a fiamma molto bassa per circa 25 minuti, mescolando spesso, finché sarà ben morbido. Incorpora 20 g di amido di mais sciolto con 2 cucchiai d'acqua fredda e 80 g di zucchero e cuoci ancora per 1 minuto. Suddividi la crema in 6 coppette e mettile a raffreddare in frigorifero per 4 ore. Servi spolverizzando con cannella.

8 idee per un dolce inizio

Grandi classici della pasticceria di tradizione con ingredienti insoliti, golosi ma facili da fare. Ricette deliziose, sono tutte da provare!

ricette di Marilena Bergamaschi, foto di Antonio Bagnano

2

Torta di mele soffice alla melagrana

 Preparazione 20 minuti Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4-6

- **mele renette o Golden** 2 - **farina 0** 180 g
- **zucchero** 140 g - **uova** 2 - **burro** 80 g
- **latte** 100 ml - **lievito vanigliato** 8 g
- **estratto di vaniglia naturale** 1 cucchiaino
- **sale** - **chicchi di melagrana**

Preparazione. Monta in una ciotola le uova con 120 g di zucchero e un pizzico di sale in una ciotola. Aggiungi 50 g di burro fuso e continua a mescolare. Unisci la farina e il lievito setacciati insieme, poco alla volta, alternandoli al latte tiepido e mescola fino a ottenere un composto morbido. Versa l'impasto in uno stampo a cerniera da 18-20 cm di diametro, foderato con un foglio di carta forno bagnata e strizzata. Taglia le mele a fettine sottili e disponile a spirale, sprofondandole un po' nell'impasto e creando un motivo a bocciolo di rosa. Infine, irrora la superficie con il burro fuso rimasto e spolverizza con lo zucchero rimasto per creare l'effetto caramellato. Cuoci la torta in forno già caldo a 180° per circa 35-40 minuti, finché la superficie sarà dorata. Servila a temperatura ambiente, decorando con chicchi di melagrana.

Dolce e succosa, ricca di aromi e con una punta leggera di acidulo: è la mela Golden Delicious Bio Val Venosta, prodotta in un ambiente incontaminato.

3

Crostata al limone e cioccolato bianco

 Preparazione 30 min+rip Cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

- **pasta frolla pronta** 1 confezione tonda
- **succo di limone** 100 ml - **zucchero** 160 g
- **tuorli** 6 - **latte** 500 ml - **farina** 60 g
- **cioccolato bianco da pasticceria** 100 g
- **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino - **sale**

Preparazione. Fodera 1 stampo a cerniera da 24-26 cm di diametro con la frolla, conservando sotto la carta in dotazione. Bucherella il fondo, disponi un foglio di carta forno, aggiungi i pesetti o legumi secchi e cuoci in forno già caldo a 180° per 20 minuti. Elimina carta e legumi e cuoci ancora per 5 -7 minuti. Intanto, fai uno sciroppo denso con 100 ml di succo di limone e 80 g di zucchero. Per la crema, monta in una casseruola 6 tuorli con 100 g di zucchero, unisci la farina e la vaniglia, poi diluisci con 500 ml di latte caldo. Cuoci la crema a fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando, finché il composto si addensa. Togli dal fuoco, incorpora lo sciroppo e lascia intiepidire, poi incorpora il cioccolato grattugiato. Versa la crema nel guscio di frolla, livella la superficie, copri e fai riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Servi con mirtilli e fettine di limone.

4

Mousse al cioccolato e pere

 Preparazione 30 minuti + rip

 Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6

- **cioccolato al latte** 200 g
- **zucchero a velo** 60 g - **latte** 3 cucchiai - **uova** 3 - **succo di limone** - **pere Williams** 6 piccole - **zucchero semolato** 60 g - **brandy** 1 cucchiaio
- **cannella** 1 bastoncino - **sale**

Preparazione. Fondi il cioccolato spezzettato a bagnomaria con il latte. Intanto, monta i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, finché saranno gonfi e spumosi, poi aggiungi il cioccolato fuso e il brandy, mescolando. Monta a neve gli albumi con 2 gocce di succo di limone, incorporali delicatamente al composto, poco per volta, poi suddividi in 6 ciotoline e metti in frigorifero per almeno 6 ore. Sbuccia le pere, lasciandole intere, mettile in una pentola alta e stretta, coprile d'acqua, unisci lo zucchero semolato e la cannella e cuoci per circa 20 minuti, poi fai raffreddare. Servi le mousse con le pere e mandorle tritate a piacere.

5

Crema cotta alle mandorle con topping all'amarena

Preparazione
20 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6
o **mandorle spellate** 200 g
o **panna fresca** 400 ml
o **tuorli** 4 o **topping all'amarena** o **sale**

Preparazione. Disponi le mandorle nel mixer con 2 cucchiai di zucchero e tritale finemente. Aggiungi 100 ml di panna, frulla ancora per qualche istante, in modo da ottenere un composto omogeneo. Trasferiscilo in una casseruola con la panna rimasta, porta lentamente a ebollizione e spegni. Versa i tuorli, lo zucchero rimasto e un pizzico di sale in una ciotola e monta con la frusta elettrica fino a ottenere un composto spumoso. Incorpora a filo il composto di panna, mescolando, poi suddividi la crema nelle ciotoline. Cuocile a bagnomaria in forno già caldo a 160° per circa 50-60 minuti. Copri, trasferiscile in frigorifero e lasciale raffreddare per almeno 6 ore. Sforma le crema sui piatti e servi decorando con il topping.

SCONES DOLCI
Monta 50 g di burro morbido con 50 g di zucchero, unisci 1 uovo, 200 ml di latte e 220 g di farina setacciata con 16 g di lievito vanigliato. Stendi l'impasto a 2 cm di spessore e ricava tanti dischetti con un bicchierino. Cuoci gli scones in forno già caldo a 190° per 20 minuti. Servili con le confetture.

6

Stollen con canditi, frutta secca e marzapane

Preparazione
30 min+rip

Cottura
60 minuti

INGREDIENTI PER 8
o **farina Manitoba** 400 g
o **lievito di birra fresco** 20 g
o **miele** 1 cucchiaio o **zucchero semolato** 100 g o **burro** 150 g
o **uovo** 1 o **scorza candita di cedro e arancia** 40 g
o **granella di mandorle** 30 g
o **marzapane** 100 g
o **limone non trattato** 1
o **zucchero a velo**
o **latte** o **sale**

Preparazione. Sciogli il lievito con 2-3 cucchiai di latte tiepido e il miele. Setaccia la farina in una ciotola, unisci lo zucchero, il lievito e l'uovo. Impasta per 10 minuti, poi incorpora 120 g di burro ammorbidito e un pizzico di sale, lavorando finché sarà assorbito. Trasferisci l'impasto sul piano di lavoro infarinato e incorpora la frutta candita a dadini, la granella di mandorle e la scorza del limone grattugiata. Disponi l'impasto in una ciotola, copri e lascia lievitare per almeno 2 ore. Riprendi l'impasto, lavoralo e incorpora il marzapane a pezzettini. Forma un filoncino e disponilo sulla placca foderata con carta da forno, copri e lascia lievitare ancora per 1 ora. Cuoci il dolce in forno già caldo a 180° per circa 1 ora. Sfornalo, spennellalo con il burro rimasto fuso, spolverizza con abbondante zucchero a velo e lascia riposare per almeno 2-3 giorni prima di gustarlo.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

La storia del Prosecco Superiore DOCG inizia sulle colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità Unesco: un territorio piccolo e prezioso situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo ha plasmato il paesaggio creando uno scenario unico, caratterizzato dai vigneti che letteralmente ne ricamano le colline. Qui la coltivazione della vite è definita eroica, perché realmente ardua a causa delle pendenze che possono arrivare al 70% e che costringono a un'agricoltura esclusivamente manuale.

La declinazione simbolo del Conegliano Valdobbiadene è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, esprime pienamente il carattere agile ed energico del vino. Lo si produce in quattro versioni fondamentali: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, che si distinguono essenzialmente per il loro residuo zuccherino.

Insomma, uno dei punti di forza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è la sua versatilità, offrendo molteplici esperienze al palato, a seconda dei gusti e delle occasioni.

7

Tortini al cioccolato e mango

Preparazione 30 min+rip Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6

- **mango maturo** 2
- **cioccolato fondente** 200 g
- **zucchero di canna** 100 g
- **burro** 100 g
- **uova** 4
- **farina** 2 cucchiai
- **cacao amaro** 1 cucchiaio
- **mago maturo** 1
- **cannella in polvere** 1 cucchiaino
- **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino
- **pangrattato**
- **succo di limone**
- **sale**

Preparazione. Spezzetta il cioccolato, mettilo in una ciotola ampia con il burro tagliato a pezzetti e fai fondere a bagnomaria o al microonde, poi mescola bene e lascia intiepidire. Aggiungi lo zucchero, la farina setacciata con il cacao, un pizzico di sale e i tuorli, uno per volta. Monta gli albumi a neve con 3 gocce di succo di limone e incorporarli delicatamente al composto, poco per volta, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. Suddividi il composto in 6 stampi di 7-8 cm di diametro, unti e spolverizzati col pangrattato. Aggiungi il mango sbucciato e tagliato a fettine e cuocili in forno già caldo a 200° per 20-25 minuti. Fai raffreddare e riposare per almeno 4-6 ore prima di servire.

8

Sfogliatelle frolle napoletane

Preparazione
30 minuti + rip

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6

- **farina** 300 g - **strutto** 150 g - **zucchero senolato** 120 g - **uova** 3 - **semolino** 80 g - **ricotta** 200 g - **zucchero a velo** 175 g - **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino - **sale**

Preparazione. Fai la pasta frolla con farina, strutto, 1 uovo e un pizzico di sale. Forma un panetto e metti in frigo per 30 minuti. Porta a ebollizione 350 ml d'acqua con un pizzico di sale, versa a pioggia il semolino e cuoci per 15 minuti mescolando. Setaccia la ricotta, unisci lo zucchero a velo, la vaniglia, 1 uovo e il semolino freddo. Stendi la frolla su un piano infarinato e, con un tagliapasta ovale, ricava tante sfogliette, disponi al centro 1 cucchiaio di ripieno, ripiega la pasta premendo bene sui bordi. Disponile sulla placca foderata con carta da forno unta e spennellale con l'uovo rimasto sbattuto. Cuocile in forno già caldo a 180° per 15-20 minuti. Sforna e lasciale riposare per 4 ore. Servile con zucchero a velo.

LA NOVITÀ POIATTI CON IL GUSTO DI SEMPRE

I nuovi Formati Speciali e Specialità.
Autentici e siciliani.

POIATTI S.P.A.
MAZARA DEL VALLO
www.poiatti.it

Vacanze sul Rosa

Centinaia di chilometri di piste che abbracciano la Valsesia. Per scoprire angoli nascosti, antiche architetture Walser e una gastronomia semplice ma genuina

a cura di Luciana Giruzzi e Federica Esti

Avventure con gli sci ai piedi sulle piste e nelle aree freeride

L'inverno nella Valsesia offre una combinazione di avventure all'aperto, paesaggi incantevoli e la possibilità di immergersi nella cultura e nella gastronomia locali. Circondata dalle Alpi e protetta dal massiccio del Rosa la Valsesia è ideale per le vacanze sulla neve. Innanzitutto, sci ai piedi, è collegata con le valli d'Ayas e di Gressoney, grazie al comprensorio sciistico del Monterosa Sky, con più di 200 chilometri di piste da sci, snowboard e freeride. In particolare, da Alagna partono i collegamenti dei versanti del Monte Rosa che ogni inverno attirano gli amanti dell'avventura, che trovano qui la possibilità di sciare in neve fresca nella freeride zone, accompagnati da guide esperte che li conducono nelle aree non battute dalle piste. Con gli impianti di risalita è possibile raggiungere in velocità i 3375 m di Punta Indren e lanciarsi alla scoperta dell'area freeride. Sempre su questo versante ci sono l'Istituto Angelo Mosso, centro di ricerca ancora attivo, e il rifugio più alto d'Europa: Capanna Margherita posta a 4554 m. Sempre sci ai piedi, seguendo la pista che da Alagna conduce a Pianalunga, si incontrano, una dopo l'altra, le frazioni Walser. Piccoli villaggi con poche decine di abitazioni tipiche, costruite con tronchi di larice incastrati tra loro e poggiati su lastre di pietra. Questo durante la giornata, mentre la sera, restando in zona, si può cenare nei rifugi di Pianalunga (che si raggiungono in 10 minuti con la telecabina che parte da Alagna). Una cena praticamente sulle piste con lo sfondo del Monte Rosa illuminato dalla luna, per scoprire la cucina tradizionale della Valsesia. Chi preferisce immergersi nella contemplazione dei panorami alpini trova la sua meta ideale nell'Alpe di Mera. Antico borgo chiuso al traffico, posto a 1.500 metri d'altezza da cui si gode della spettacolare vista del Monte Rosa.

Sconti per lo skipass

Il Monterosa Ski comprende una ski zone con più di 200 km di piste da sci e freeride attorno al Massiccio del Rosa, in Val d'Ayas, Valle di Gressoney e Alpe di Mera in Valsesia.
Ogni anno all'apertura della stagione impianti di risalita e piste vengono sottoposti a svariati interventi di sicurezza, manutenzione e innevamento artificiale, per garantirne l'efficienza. Alla ski zone si accede con un unico skipass, che si acquista online con riduzioni fino al 27 per cento, in funzione dell'anticipo.

Dove mangiare

Ristorante Bar Piero (Alpe di Mera) piatti raffinati del territorio con vista sul massiccio del Rosa.
Passo da Mania (Passo dei Salati, Alagna) il pranzo a 2.980 metri con pasta fresca, piatti piemontesi e uno Spritz Bar esterno con una vista a 360°, che spazia dalla pianura alle vette più alte del Monte Rosa.
Ristorante Unione (Alagna) il locale più antico e tradizionale di Alagna dove gustare un'ottima Raclette.
La Miacceria (Alagna) piccolo locale con un suggestivo soffitto a volta in sasso, nella centralissima Piazza degli Alberghi, per provare le famose miacce Valsesiane.

Da non perdere!

Formaggi e vini rossi

I prodotti tradizionali della Valsesia ruotano attorno a salumi e formaggi. Come la moccetta, salume prodotto con carne di bovino inzuppata nel vino e aromatizzata con erbe fresche, sale e pepe. Per i formaggi abbiamo la toma locale, dal gusto delicato ma deciso, ricavata dal latte crudo negli alpeggi e stagionata nelle cantine di Campertogno. Da innaffiare con Gattinara e Ghemme, corposi vini rossi Docg, entrambi prodotti a partire dal vitigno Nebbiolo.

Dove dormire

Montagna di Luce
(Alagna) per dormire in una delle frazioni più suggestive e antiche di Alagna, accanto allo storico Museo Walser. Legno antico e atmosfera autentica.

Mirtillo Rosso Family Hotel
(Alagna loc. Riva Valdobbia) albergo con tutti i servizi per le famiglie e un'ampia Spa dove godersi l'atmosfera del Natale per tutto l'anno.

Casa Prati Zimmer
(Alagna) un angolo di calore e accoglienza a due passi dalle piste, una coccola a soli 100 metri dalla partenza degli impianti e dal centro del paese.

INFO

I Territori del Vino: Le Colline del Chianti Classico

San Felice, un mondo di vino pregiato e prestigiosa accoglienza

Emblema di autenticità toscana che si esprime nell'accoglienza e nelle esperienze enogastronomiche più raffinate, San Felice esiste per creare momenti indelebili di «star bene» per i propri clienti e ospiti, celebrando il meglio del vivere toscano.

Vicino a Siena tra le alture del Chianti Classico e i paesaggi delle Crete Senesi, tra boschi e vigneti che disegnano con uliveti e filari di cipressi panorami bucolici, riluce di antiche memorie. Qui dai propri vigneti nascono le varie espressioni del Chianti Classico, frutto di ricerca, sperimentazione e del saper fare proprio di San Felice.

Il Grigio Chianti Classico Riserva esprime il carattere del Sangiovese e l'identità del territorio in un vino elegante, dal frutto delicato, con tannini succosi e fresca acidità. Il legno lo affina arricchendolo di una piacevole complessità aromatica. San Felice è azienda certificata sostenibile Equalitas.

Chardonnay

BORGOGNA

Capace di adattarsi a terreni e condizioni climatiche differenti questo vitigno a bacca bianca ha oltre cento sfumature

a cura di Luca Roffi

Lo Chardonnay nasce in Borgogna in epoca romana, ed è a oggi il vitigno a bacca bianca più diffuso nel mondo, in una classifica che vede sul podio dei maggiori produttori al mondo la Francia, gli Stati uniti e l'Australia, con l'Italia al quarto posto con 20 mila ettari vitati. La sua notevole diffusione è dovuta soprattutto alla sua capacità di adattarsi a molteplici terreni e condizioni climatiche, che ne esaltano aspetti tra loro molto diversi. Dai sentori agrumati, di mela, pesca e pera con note minerali delle aree più fredde come la Borgogna e le regioni del nord Italia, si passa a quelli più esotici quali l'ananas, la banana e i frutti tropicali nelle aree più calde, come Margaret River in Australia, la Napa Valley o in Sicilia. Anche in termini di vinificazioni lo Chardonnay evidenzia la sua estrema versatilità: da vitigno principe dello Champagne e dei metodi classici Italiani a vino fermo da invecchiamento, soprattutto dopo un passaggio in legno. I suoi abbinamenti sono molteplici: carni bianche, risotti, formaggi a media stagionatura e piatti di pesce.

Risotto ai funghi misti con timo e taleggio

 Preparazione 20 min

 Cottura 25 min

INGREDIENTI PER 4

Pela 1 cipolla e affettala finemente. Pulisci 200 g di funghi misti e tagliali a pezzetti. In un tegame con un giro d'olio extravergine fai appassire la cipolla e poi aggiungi i funghi.
In una pentola a parte tosta il riso a secco. Appena diventa lucido uniscilo alla cipolla e ai funghi. Sfuma con mezzo bicchiere di Chardonnay e lascia evaporare. Porta quindi a cottura aggiungendo 500 ml di brodo di verdure, un mestolo alla volta.
Quando il risotto è pronto, spegni il fuoco, aggiungi una noce di burro, 100 g di taleggio a pezzettini e 1 rametto di timo.
Copri con il coperchio, lascia riposare e poi servi.

FUNGHI E ZAFFERANO

Se preferisci una versione più leggera e profumata del risotto ai funghi, puoi evitare di usare il taleggio e aggiungere invece 1 bustina di zafferano sciolta in 1 mestolo di brodo caldo 5 minuti prima della cottura completa.

Frutta secca

La tradizione vuole che a Natale si consumi la frutta secca a guscio, che è maturata durante l'estate e l'autunno. Noci, mandorle, nocciole, pistacchi, anacardi, sesamo e così via arricchiscono numerosi piatti dolci e salati, oppure si sgranocchiamo come snack fuori pasto. Ottimi per una dieta salutare, sono ricchi di grassi buoni, proteine, fibre, vitamine e sali minerali. Un consumo moderato fornisce numerosi benefici per la salute, ma attenzione alle calorie!

ricette di Marilena Bergamaschi

Per pasta o per tartine

Pesto di erbe aromatiche al limone

Preparazione
20 minuti

Cottura
no

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **foglie di menta** 20 g
- **foglie di prezzemolo** 30 g
- **basilico** 10 foglie
- **erba cipollina** 1 ciuffo
- **pistacchi spellati** 40 g
- **pinoli** 20
- **Grana Padano Dop** 50 g grattugiato
- **limone non trattato** 1
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

La Crema al Pistacchio Bio Baule Volante è senza latte e senza glutine. Ottima sul pane a colazione, è un ingrediente ideale anche per ricette dolci e salate.

Preparazione. Metti nel mixer le foglie delle erbe con i pistacchi, i pinoli, la scorza grattugiata e metà succo del limone, sale, pepe, 4 cucchiai d'olio e 1-2 cubetti di ghiaccio. Frulla fino a ottenere un composto fluido, poi incorpora il formaggio. Copri e conserva il pesto in frigorifero per 3-4 giorni. Gustalo spalmato su bruschette, oppure usalo per condire la pasta, diluendolo con 2-3 cucchiai di acqua di cottura.

CRACKERS DI FARINA DI RISO

Setaccia 200 g di farina 0 e 100 g di farina di riso, 8 g di lievito In polvere, un cucchiaino di zucchero e mezzo di sale. Aggiungi 75 ml d'olio e 75 ml di latte, poi lavora fino a ottenere un impasto elastico. Dividi la pasta in 8 porzioni e stendile con il matterello su un piano infarinato, a uno spessore di circa 2-3 mm. Ricava tanti rettangoli e allineali su 2 o più placche foderate con carta da forno. Cuocili in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti, finché sono croccanti. Usali per gustare pesti e creme dolci.

Facile e delizioso

Ripieno goloso

Torrone morbido ai pistacchi

Preparazione 20 min+rip · Cottura 20 min

INGREDIENTI PER 4-6

- **albumi** 5 ○ **zucchero semolato** 300 g
- **miele** 120 g ○ **pistacchi spellati** 250 g
- **succo di limone** ○ **ostie da pasticceria**

Preparazione. Versa il miele in un pentolino, portalo lentamente a ebollizione a fiamma bassissima e cuocilo per circa mezz'ora. Versa in un altro pentolino lo zucchero con 100 ml d'acqua e cuoci a fiamma bassa mescolando per circa 10 minuti, fino a quando il composto avrà una consistenza sciropposa, facendo attenzione a non farlo caramellare, poi incorporalo al miele e lascia sobbollire ancora per 10 minuti. Monta a neve gli albumi con 3-4 gocce di succo di limone, e incorpora poco per volta il composto sciropposo bollente, versandolo a filo e, continuando a montare, quindi unisci i pistacchi scaldati, mescolando con delicatezza. Versa la meringa in uno stampo quadrato di circa 20 cm di lato, foderato con le ostie, livellalo poi copri con altre ostie. Lascia riposare per almeno 12 ore, estrai il torrone dallo stampo e taglialo a bastoncini.

Crostatine alla frutta secca caramellata

Preparazione 40 min+rip · Cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PEZZI

- **farina 00** 310 g ○ **burro** 140 g ○ **zucchero** 220 g
- **uovo** 1 ○ **tuorlo** 1 ○ **frutta secca mista** 180 g
- **miele** 3 cucchiai ○ **panna fresca** 100 ml
- **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino ○ **sale**

Preparazione. Frulla nel mixer la farina, con il burro freddo tagliato a pezzetti e un pizzico di sale fino a ottenere un composto di briciole. Aggiungi 100 g di zucchero, l'uovo e il tuorlo, la vaniglia e frulla ancora velocemente. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e fallo riposare per mezz'ora in frigorifero. Stendi la pasta a uno spessore di 4-5 mm e ritaglia 6 dischi da circa 12 cm di diametro, poi fodera altrettanti stampini da 8 cm e bucherella i fondi con la forchetta. Trita grossolanamente la frutta secca e scaldala in forno per 2-3 minuti. Versa lo zucchero rimasto e 100 ml d'acqua in un pentolino d'acciaio e scalda finché inizierà a caramellare, quindi incorpora la panna bollente, il miele e subito dopo le noci calde (per evitare che formino un blocco unico con il caramello). Amalgama e suddividi il composto negli stampini e livellalo. Impasta e stendi la pasta rimasta e ricava 6 stelline o altre decorazioni a piacere e disponile al centro delle tortine. Cuocile in forno già caldo a 180° per 25-30 minuti. Falle riposare almeno 24 ore prima di gustarle.

Cavoletti schiacciati al forno

Golosità irresistibile

Preparazione
30 minuti

Cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **cavoletti di Bruxelles** 500 g
- **olio extravergine d'oliva**
- **fiocchi di sale**

PER LA GLASSA
- **salsa barbecue** 60 g
- **olio extravergine d'oliva** 30 g
- **sciroppo di acero** 15 g
- **succo di limone**
- **amido di mais (maizena)** 1 cucchiaino (facoltativo)
- **sale fino**
- **pepe nero**

PER IL SALMOREJO INVERNALE (SALSA FACOLTATIVA)
- **pomodori pelati san Marzano** 250 g
- **mollica di pane** 30 g
- **succo di limone** 1
- **zucchero di canna** 1 cucchiaino
- **paprika**
- **prezzemolo**
- **Tabasco**
- **aglio** 1 spicchio (facoltativo)
- **olio extravergine d'oliva**
- **sale fino**
- **pepe nero**

Per realizzare i cavoletti schiacciati al forno per prima cosa lava e monda i cavoletti, eliminando la base ed eventuali foglie esterne. Tuffa i cavoletti in una pentola con acqua bollente salata e cuoci per 8 minuti. Scola i cavoletti e lasciali intiepidire nel colino.

Intanto prepara la glassa: in una ciotolina versa la salsa barbecue, lo sciroppo d'acero, l'olio, una spruzzata di succo di limone, sale e pepe. Se desideri ottenere una consistenza più densa aggiungi l'amido di mais, poi mescola bene. Riprendi i cavoletti e posizionali su una leccarda foderata con carta forno unta con l'olio, ben distanziati fra loro. Schiaccia i cavoletti con il fondo di un bicchiere o di un vasetto di vetro, facendo attenzione ad appiattirli senza frantumarli. Spennellali quindi con la glassa, avendo cura di ricoprire anche i bordi. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25 minuti.

Mentre i cavoletti cuociono puoi preparare la salsa di accompagnamento: versa i pomodori pelati in un boccale, poi spezzetta la mollica con le mani. Aggiungi il succo di limone e la paprika. Unisci anche lo zucchero di canna, sale e pepe. Se desideri puoi aggiungere anche uno spicchio di aglio. Inizia a frullare con un mixer a immersione versando l'olio a filo.

Quando avrai raggiunto la giusta consistenza guarnisci con una fogliolina di prezzemolo, un filo d'olio e qualche goccia di Tabasco. Sforna i cavoletti e lasciali intiepidire prima di staccarli dalla leccarda con una spatolina. Guarnisci i cavoletti schiacciati al forno con fiocchi di sale e servili accompagnati con il salmorejo invernale!

dal fruttivendolo

Melagrana

Un frutto molto antico apprezzato da sempre per il suo colore rubino e per il gusto particolare. In più, è un booster di sostanze antiossidanti

ricetta di Francesco Parravicini

Bella, sana e portafortuna

Un alimento molto antico, citato addirittura nella Bibbia come uno dei sette frutti della Terra Promessa, che per fortuna è stato recuperato negli ultimi anni, almeno come alimento. Perché è sempre stato protagonista di bouquet e decori per la tavola, grazie all'aspetto particolare e attraente. Simbolo di abbondanza, fertilità e fortuna, il frutto del melograno, fin dall'antichità era considerato di buon auspicio e, nella tradizione italiana, è sinonimo di salute e prosperità, tanto da essere associato a uva e lenticchie e altri cibi portafortuna da consumare la sera di Capodanno.

In più è ricco di proprietà benefiche. Cento grammi di succo contengono il doppio delle sostanze antiossidanti presenti nella stessa quantità di more, il triplo rispetto ai mirtilli e quattro volte tanto delle arance. Bello, buono, sano e porta fortuna certo, però ricavare i chicchi è complicato. Per semplificare l'operazione prova ad adagiarlo sopra un tagliere, tagliare la buccia in 4 parti e sgranarlo con le mani sotto l'acqua corrente per non sporcare. A questo punto puoi usarlo per farcire torte, crostate e creme o aggiungere i chicchi al risotto o alle insalate invernali, ma il suo gusto acidulo si sposa molto bene anche con i piatti di carne.

Insolita salsa

Ravioli con salsa rossa e pistacchi

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **ravioli di ricotta e spinaci** 500 g
- **melagrana** 1
- **burro** 40 g
- **amido di mais** 2 cucchiaini
- **granella di pistacchi** 30 g
- **sale** o **pepe**

Preparazione. Taglia la melagrana in due parti, poi recupera i semi sgranandola con attenzione (eliminando completamente la membrana interna) tieni una parte per la guarnizione e l'altra spremila. Passa il succo con un colino, portalo a ebollizione e poi versa l'amido di mais sciolto in pochissima acqua fredda. Fai riprendere il bollore e lascia addensare. Aggiungi il burro freddo per lucidare la salsa e renderla più cremosa. Cuoci i ravioli in abbondante acqua salata. Infine condiscili con la salsa di melagrana, la granella di pistacchi e servili.

GELO DI MELAGRANA
Passa alla centrifuga i chicchi di 5-6 frutti e misura 1 litro di succo. Stemperalo in una casseruola con 90 g di amido di mais e 120 g di zucchero. Aggiungi 1 cucchiaino di succo di limone, porta a ebollizione a fiamma bassa e fai sobbollire mescolando continuamente per 8-10 minuti, finché il composto si addenserà. Suddividi in 6-8 coppette, coprile e mettile in frigorifero per almeno 6 ore. Servile con pistacchi e cioccolato tritati.

dal macellaio

Bavetta di manzo

Un taglio di manzo irlandese che in cucina può dare grandi soddisfazioni a chi sa come sceglierlo e trattarlo

ricetta di chef Alberto Canton

Carne Grass-Fed

La bavetta è un taglio di carne tra i più diffusi e accessibili, ricca di succhi e saporita. Caratteristiche che vengono esaltate quando è ricavata dai muscoli addominali del pregiato manzo irlandese Grass-Fed. Una definizione inglese che significa "nutrito a erba" e indica che i bovini vengono allevati al pascolo e si cibano d'erba per la maggior parte dell'anno e per l'intero ciclo di vita, dalla nascita alla macellazione. Il risultato è una carne più morbida, che ha un sapore deciso, un profumo intenso e il grasso dorato, perché è ricco di beta-carotene e non solo: la carne di manzo Grass-Fed contiene anche buone quantità di vitamine, ferro e Omega 3. Questa dieta di sola erba, infatti, la rende più nutriente, particolarmente tenera e succulenta.

Sapori invernali

Affumicata con porcini e zucca

 Preparazione 30 min+rip Cottura 180 minuti

INGREDIENTI PER 4
o bavetta di manzo hereford 250 g **o porcini freschi** 250 g **o farina da polenta Maranello grezza** 250 g **o olio di semi** 1 l **o zucca violina** 250 g **o chicchi di melagrana** 20 **o valeriana** 50 g **o aceto bianco** 500 ml **o vino bianco** 500 ml **o acqua** 500 ml **o asiago** 100 g **o formaggio vezzena** 100 g **o formaggio morlacco** 100 g **o latte** 100 ml **o zafferano** 1 bustina **o aglio** 1 spicchio **o rosmarino** 1 rametto **o burro salato** **o olio extravergine** **o prezzemolo** **o salvia** **o sale** **o pepe**

Preparazione. Adagia la carne in una pirofila, massaggiala con il burro salato, olio extravergine, unisci rosmarino, salvia, sale, pepe e fai marinare per un'ora. Affumica la carne con il sistema tradizionale "a camino" 2 ore. Poi affettala. Per i funghi, puliscili, tagliali a fette di 2 mm circa e adagiali in una teglia con poco olio evo, l'aglio in camicia, sale, pepe e inforna a 180° per 10-12 minuti. Per la zucca, elimina buccia, semi e tagliala a fiammifero. Falla marinare con 1/3 di aceto, 1/3 di vino, 1/3 d'acqua, quindi sbollentala in acqua salata. Raffredda e fai riposare con olio evo per almeno 24 ore. Cuoci la polenta per circa 50 min. Poi tagliala a dadini e friggila. Per la fonduta, sciogli i formaggi con burro salato e latte. Servi tutto assieme.

in pescheria

Tonno

Ricercato per il gusto pieno e il colore brillante delle carni è un pesce presente in Mediterraneo. Per essere sicura di acquistare un prodotto di qualità controlla l'etichetta. E ricorda: per consumarlo crudo deve essere stato abbattuto

ricette di Francesco Parravicini, foto di Antonio Bagnano

Consigli per l'acquisto

Il tonno è particolarmente apprezzato dagli italiani. Nelle pescherie si trovano sette specie ittiche del genere "thunnus" ma l'unica che può avere la denominazione di "tonno rosso" o "tonno" è la specie ittica "thunnus thynnus". Dunque, per acquistare il vero tonno verifica che l'etichetta riporti questa precisa dicitura. Controlla anche l'origine del pesce che, per essere definito nostrano, deve provenire esclusivamente dal mar Mediterraneo.

Il tonno crudo, per legge, si può vendere solo dopo essere stato abbattuto, cioè avere passato almento 24 ore a una temperatura di -20° in congelatore: questo per eliminare l'anisakis, un pericolo parassita e altri batteri. Se lo trovi fresco dai pescatori, ricorda di fare l'operazione anche in casa, in modo da evitare problemi. Il tonno rosso può anche provenire da allevamenti, in particolare da acquacoltura in Spagna e a Malta. Infine, considera anche alcune valide alternative pescate in Italia, come il tonnetto, la palamita, lo sgombro, il tombarello e l'alalunga.

Tataki con crema di avocado e verdure

Preparazione
20 minuti

Cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4
- **filetto di tonno fresco** 600 g
- **zucchine** 250 g ∘ **carote** 200 g
- **avocado** 1 maturo ∘ **zenzero** 20 g
- **limone** 1 ∘ **olio extravergine**
- **sale** ∘ **pepe**

Preparazione. Pulisci le carote e le zucchine, quindi con un pelapatate tagliale a nastri. Falli saltare brevemente in padella con un filo d'olio e 2 cucchiai d'acqua per 5-6 minuti, finché saranno morbidi. Regola di sale e pepe. Taglia il filetto di tonno a fette spesse almeno 1,5 cm e condiscile con olio, sale e pepe. Scalda bene una padella antiaderente e scotta il tonno 30 secondi per lato. Pulisci l'avocado, ricava la polpa, schiacciala in una ciotola, poi condiscila con il succo del limone, lo zenzero spellato e grattugiato, olio, sale e pepe. Taglia le fette di tonno a striscioline in diagonale, disponile ordinatamente nei piatti e completa con la crema di avocado e le fettuccine di verdure.

TAGLIATA ALLA SENAPE
Ricava le parti bianche di 2 cipollotti, affettali sottili e mettili a bagno in acqua fredda. Emulsiona in una ciotola 3 cucchiai di senape dolce con 2 cucchiai d'olio, il succo di 1 limone fino a ottenere una crema. Scalda un filo d'olio in una padella antiaderente, adagia un filetto di tonno intero da 600 g e cuoci a fuoco medio per 10 minuti girando spesso. Regola sale e pepe e fai riposare per 5 minuti. Affetta il tonno sottile, suddividilo nei piatti, unisci i cipollotti scolati, semi di sesamo e servi con la salsa alla senape.

Saporito e veloce

Gorgonzola

Cremoso e morbido dal caratteristico gusto piccante ha conquistato il mondo. Per gustarlo al meglio, toglilo dal frigorifero mezz'ora prima di consumarlo!

ricetta di Francesco Parravicini
foto Antonio Bagnano

Formaggio erborinato

Prodotto antico che avrebbe avuto origine nel paese omonimo alle porte di Milano, intorno all'anno 879. Questa è una versione, ma non è l'unica, secondo altri nasce sempre in Lombardia ma a Pasturo nella Valsassina, centro caseario da secoli, grazie alla presenza di grotte naturali dove la temperatura costante tra 6° e 12° consente la perfetta riuscita di tanti formaggi, tra cui questo erborinato. Per lungo tempo rimase una specialità apprezzata solo a livello regionale. Solo nei primi anni del Novecento comincia ad essere conosciuto e richiesto anche all'estero. Si arrivò infatti a esportarne più di 100 mila quintali all'anno. Era iniziato il viaggio alla conquista del mondo. Oggi tutti conoscono questo formaggio a pasta cruda, le cui screziature verdi sono dovute all'erborinatura, cioè la formazione di muffe. Cremoso e morbido ha un sapore particolare: appena piccante il tipo dolce, più deciso e forte quello piccante, dalla pasta più variegata, consistente e friabile.

Torta di gorgonzola, mascarpone e frutta secca

Preparazione
20 min+rip

Cottura
no

INGREDIENTI PER 6-8
- **gorgonzola dolce** 400 g
- **mascarpone** 500 g freschissimo
- **gherigli di noce** 30 g
- **nocciole spellate** 20 g
- **fichi secchi** 4
- **uvetta e mandorle**
- **timo**

Preparazione. Fodera uno stampo da plumcake piccolo con una pellicola. Taglia il gorgonzola in 4 fette sottili. Disponi la prima fetta sul fondo, copri con 1/5 del mascarpone. Spolverizza con 1/3 delle noci sminuzzate premendole leggermente, poi prosegui allo stesso modo con altri 2 strati e termina con il gorgonzola. Copri e metti la torta in frigorifero per almeno 3 ore, poi riprendila, capovolgila su un piatto da portata, aiutandoti con la pellicola, e guarniscila con il mascarpone rimasto ammorbidito, spalmandolo sulla superficie e sui lati. Disponi i gherigli di noci e le nocciole divisi a metà e decora con la frutta rimasta e ciuffi di timo. Copri e conservala in frigorifero fino al momento di servirla come antipasto.

DATTERI AL GORGONZOLA E NOCI
Incidi 8 datteri grandi tipo medjoul, ed elimina i noccioli. Farciscili con un cubetto di gorgonzola e mezzo gheriglio di noce, poi copri il piatto con pellicola e conservali in frigorifero. Prima di servire, passali 2 minuti sotto il grill.

Pasta sfoglia pronta

Facile e veloce da utilizzare per preparazioni dolci e salate è una risorsa preziosa in cucina. Tienila di scorta per risolvere le emergenze con stile

ricetta di Marilena Bergamaschi
foto di Antonio Bagnano

Per ricette dolci e salate

Una dispensa fornita prevede la presenza della sfoglia pronta, composta da farina, acqua, burro, sale e lavorata in strati sottili. Un prodotto comodo e veloce, dal gusto neutro, adatto a ricette dolci e salate.
In vendita in due versioni: conservata e surgelata. La prima ha una scadenza più ravvicinata e non devi scongelarla, quindi è ideale se hai intenzione di utilizzarla entro pochi giorni. Quella surgelata, invece, si conserva più a lungo, ma prima di usarla devi lasciarla in frigorifero per diverse ore.
Tieni presente che, una volta scongelata, è meglio usarla velocemente, per evitare che si asciughi o perda la sua consistenza.
Come abbiamo visto, e si tratta di una preparazione particolarmente versatile adatta a crostate, croissant, vol-au-vent, millefoglie, torte e finger food salati.
Per un risultato perfetto tagliala con un coltello affilato o con l'apposita rotella; sigilla i bordi con cura premendo delicatamente quando chiudi i ripieni e assicurati di infornarla ben fredda di frigorifero. Infine, spennellala con 1 uovo sbattuto per renderla lucida e dorata.

Sfogliata alle zucchine e menta

Ottima e leggera

Preparazione
20 minuti

Cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6-8

- **pasta sfoglia fresca rotonda** 1 confezione da circa 240 g
- **zucchine** 500 g
- **uova** 2
- **panna fresca** 50 ml
- **Parmigiano Reggiano Dop** 70 g grattugiato
- **provolone** 50 g grattugiato
- **cipollotti** 2
- **menta** 2-3 rametti
- **noce moscata**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Elimina le radichette, la parte verde e la guaina esterna dei cipollotti, poi affettali finemente. Pulisci le zucchine e tienine da parte 2 per decorare. Grattugia quelle rimaste con una grattugia a fori larghi. Scalda un filo d'olio in una padella, unisci i cipollotti affettati finemente, salali, versa 2 cucchiai d'acqua, copri e falli appassire a fiamma bassa per 7-8 minuti, finché saranno teneri. Sguscia le uova in una ciotola, aggiungi la panna, 50 g di Parmigiano Reggiano, il provolone, sale e pepe e noce moscata e sbatti con una forchetta, poi incorpora le zucchine tiepide e la menta tritata. Fodera uno stampo a cerniera da 24-26 cm di diametro con la sfoglia, mantenendo sotto la carta da forno in dotazione. Bucherella il fondo con una forchetta, poi versaci il composto e livella la superficie. Taglia a rondelle molto sottili le zucchine rimaste, distribuiscile sulla superficie della torta e spolverizzale con il parmigiano rimasto. Copri la torta con un foglio d'alluminio e cuoci la torta in forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Elimina l'alluminio e prosegui la cottura per altri 15 minuti, finché la superficie sarà dorata. Lascia intiepidire la torta e servila tagliata a fette.

I nostri consigli

Quale momento migliore delle festività natalizie per concedersi nuove esperienze del gusto?
Ecco una selezione di straordinarie proposte che non dovreste lasciarvi sfuggire!

ANTICA PASTICCERIA MILANO

La Pasticceria Milano, fondata da Vittore Anessi nel 1963, porta avanti la passione per i Brutti e Buoni con una ricetta esclusiva, nel rispetto della tradizione.
Ogni dolce è una vera delizia legata a storie e luoghi e, grazie alla vendita online riceverete i prodotti direttamente a casa vostra!

Gavirate (VA)
Viale Verbano, 101-
Tel. +39 0332 732400
www.pasticceriamilanosrl.it

DOLCI E DELIZIE DEI F.LLI GOTTI & C. BERGAMO

Il profumo nel laboratorio la dice lunga sulla sapienza dei titolari Flavio, Piera, Eleonora e Andrea che, con maestria, continuano la lunga tradizione della famiglia Gotti. Come per tutte le storie di successo, le creazioni di Dolci e Delizie hanno radici profonde: viene da nonno Orazio la passione per questo mestiere fatto di sacrifici, ricerca delle migliori materie prime e lavorazioni artigianali. Specializzato nella pasticceria e nei grandi lievitati, Flavio è un punto di riferimento nell'arte bianca: "Per il panettone seguo le regole e i tempi di una volta, dall'impasto alla cottura". Nascono così lievitati che, sin dal primo assaggio, conquistano i palati più esigenti. In primo piano Lionardo, il Panettone al Moscato di Scanzo DOCG e quello al pistacchio di Bronte.

Scanzorosciate (BG)
Via Brenta, 13
Tel. +39 349 6106681
www.dolciedelizie.eu -

CASEIFICIO NORDEN

Prosegue l'attività iniziata dal nonno nel 1947 sul lago di Monate, producendo formaggi e specialità della tradizione locale. I riconoscimenti ottenuti testimoniano la qualità dei loro prodotti che potete acquistare allo spaccio, nei negozi locali o nei punti vendita Famila. Burro di panna acida e Toma nostrana sono da provare!

Osmate (VA) - Via G. Marconi, 4
Tel. +39 0331 953280 - www.norden.eu -

FORNO BATTISTINI

Sono trascorsi cinquant'anni da quando è iniziata la produzione dei biscotti Battistini ma i valori di quel tempo sono sempre gli stessi. Oggi come allora, infatti, l'obiettivo è garantire prodotti di qualità, genuini e tradizionali, ispirati al classico "biscotto della nonna", caldi e profumati come appena sfornati. Dolci capolavori frutto della passione, dell'attenta selezione delle materie prime, uova, latte, farine e zucchero d'eccellenza, e delle accurate lavorazioni dell'esperto staff. Nasce così una gamma di vere delizie, i classici Froletti e i Froletti Integrali assieme a un biscotto integrale con olio di girasole e senza zuccheri aggiunti dedicato a chi deve seguire una dieta ma non vuole rinunciare al gusto.

Pegognaga (MN)
Via M. L. King 18/20
Tel. +39 0376 558957
www.fornobattistini.it -

CANTINA CALEFFI

Fra Mantova e Cremona, nelle terre che furono dei Gonzaga, Cantina Caleffi opera da oltre un secolo secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e della valorizzazione dei terroir autoctoni. Oggi produce vini ancestrali, frizzanti e fermi, capaci di rendere ogni bottiglia un pezzo raro e ogni sorso un'esplosione di gusto. Dai vitigni di Lambrusco nascono cinque vini rossi finemente fruttati e floreali, perfetti da abbinare alla carne ma anche a primi come gli agnolotti in brodo e i risotti. La Malvasia di Candia dà vita invece a due bianchi: uno fresco, agile e frizzante, l'altro fermo, ideale per piatti di mare. Sette eccellenti vini di nicchia scelti anche da prestigiosi chef stellati e ristoranti Michelin.

Spineda (CR)
Str. Ca' Nova - Tel. +39 338 9340320
www.cantinacaleffi.it -

FELMOKA

Nel 1960, Felice Volpe fondò Felmoka con l'obiettivo di offrire caffè di alta qualità rispettando le tradizioni artigianali italiane. Oggi, il marchio è diventato leader in Italia, fornendo miscele esclusive per bar, ristoranti e uso domestico, sempre garantendo freschezza e gusto impeccabili.

Malnate (VA)
Via P. Lazzari, 24
Tel. +39 0332 425361
www.felmoka.it -

DISTILLERIE PERONI MADDALENA

Continua da tre generazione la storia familiare delle Distillerie Peroni Maddalena, azienda nata nel 1969 in Franciacorta dall'idea di mamma Maddalena e papà Cav. Ufficiale Giuseppe Andreoli il quale, acquistata una vecchia distilleria locale, potè così realizzare il suo sogno: produrre una grappa tutta sua!
Da allora è stato un susseguirsi di successi e riconoscimenti nazionali e internazionali, merito di una grappa d'eccellenza rigorosamente prodotta sin dalle origini con metodi artigianali. In omaggio a "Bergano Brescia 2023 Capitale della Cultura", la distilleria ha prodotto con il simbolo di Brescia, la Vittoria Alata, cinque bottiglie speciali in edizione limitata: Grappa, Gin, Amaro, Bitter e Vermouth, ognuna dedicata a una piazza bresciana, le quali hanno già ricevuto numerosi premi.

Gussago (BS)
Via Alcide de Gasperi, 39
Tel. +39 030 277 0640
www.distillerieperoni.it -

SOCIETÀ AGRICOLA GAIBOTTI

I campi dell'Agricola Gaibotti, coltivati a ortaggi e arbusti, sono in realtà un allevamento controllato di lumache dove le foglie, che crescono senza uso della chimica, sono il cibo principale con cui si nutrono in maniera del tutto naturale questi simpatici "molluschi di terra". Qui l'Helix Aspersa Muller, la comunissima chiocciola, giunge a maturazione in modo sostenibile e viene poi raccolta per essere venduta già spurgata e pronta per i fornelli.
Le carni di questo gasteropode rappresentano un'ottima fonte nutrizionale: a basso contenuto di grassi, sono ricche di proteine e minerali come il calcio, il ferro e lo zinco nonché di vitamine E, B12 e B6. Gaibotti firma anche la gamma di cosmetici naturali Miro's Helix Line a base di bava di lumaca.

Pognano (BG) - Cascina Medolago
Tel. +39 389 5706800
www.agricolagaibotti.it -

COLTELLI MAGLIONERO

Frutto della maestria artigiana e di collaborazioni con i migliori operatori della cucina, i coltelli professionali Maglionero elevano il concetto della coltelleria. Linee moderne ed eleganti e lame che garantiscono tenuta, precisione di taglio, resistenza alla corrosione ed un bilanciamento ottimale.

Premana (LC)
Via Prealpi, 27
Tel. +39 0341 890225
www.maglionero.com -

PASTIFICIO GEROLA

Il Pastificio Gerola vuole portare la semplicità delle ricette classiche ogni giorno sulle vostre tavole e lo fa reinterpretando la tradizione per portare la ricetta tipica oltre i confini delle sue origini.
Le specialità di Gerola non hanno segreti, solo buoni ingredienti, equilibrati e gustosi, per soddisfare i palati più esigenti in Italia in Europa.

Flero (BS) - Via S. Quasimodo, 31
Tel. +39 030 3581311 - +39 351 0971180
www.pastificiogerola.it -

MACELLERIA NOBILI

Da oltre sessant'anni, la famiglia Nobili offre salumi di eccellenza, con la bresaola come fiore all'occhiello, preparata con dedizione e rispetto delle antiche tradizioni montane.
Poggiridenti (SO) - Via Stelvio, 18 - Tel. +39 0342 564110
www.prodottivaltellina.com -

MOSTARDA SANAVRA

Una prelibatezza lombarda, prodotta artigianalmente da Salgar da oltre 60 anni. La versione classica unisce 8 frutti in uno sciroppo senapato, ma esistono anche varianti con nuovi gusti. In dialetto cremonese, Sanavra è quel pizzicore che "libera le narici e lenisce le lacrime".

Palazzo Pignano (CR) - Via Trescore, 28
Tel. +39 0373 982417 - www.sanavra.it -

Ciambella cinnamon roll

Dalla tradizione svedese una golosa torta all'aroma di cannella, ideale per una ricca colazione, una merenda e per celebrare le occasioni speciali

ricetta Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi

Zucchero muscovado

Lo zucchero muscovado è una varietà di zucchero di canna integrale, quindi non raffinato e lavorato con metodi artigianali. Il muscovado, o muscobado, arriva dalle Filippine e dall'Isola di Mauritius ed è molto scuro. In cucina si utilizza soprattutto per dolcificare le bevande, lo yogurt o le macedonie di frutta. Nelle torte e nei biscotti che risultano umidi, come la nostra ciambella, dà risultati eccezionali. Perfetto anche per ricette agrodolci, come la salsa barbecue per accompagnare le carni.

1

Sciogli il lievito di birra

Fai leggermente intiepidire il latte in un pentolino, poi unisci il burro, il miele, lo zucchero e l'estratto di vaniglia e sciogli il lievito sbriciolato.

torta rustica

 Preparazione 40 minuti

 Cottura 30 minuti

INGREDIENTI

PER LA CIAMBELLA

- 250 g **di farina 00 + quella per la lavorazione** • **farina Manitoba** 250 g
- **latte** 200 ml • **zucchero semolato** 70 g
- **burro** 80 g • **uova** 2 • **lievito di birra** 4 g
- **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino • **sale** 6 g
- **miele** 1 cucchiaino • **burro e zucchero a velo per lo stampo**

PER LA FARCITURA

- **burro** 150 g • **farina** 50 g • **cannella in polvere** 5 cucchiaini • **zucchero di canna muscovado** 225 g

PER RIFINIRE

- **albume** 1 • **tuorlo** 1 • **panna fresca** 1 cucchiaio

2

Lascia lievitare

Versa il composto caldo sulla farina 00 e su quella Manitoba setacciate insieme in una ciotola, mescola, copri con un telo e lascia lievitare per almeno 30 minuti.

3

Prepara la farcitura

Lavora lo zucchero di canna e la cannella in una ciotola con il burro morbido e la farina fino a ottenere una crema omogenea. Stendila tra 2 fogli di carta forno in una sfoglia rettangolare spessa 4-5 mm e lasciala nel freezer fino a quando sarà congelata.

4

Stendi l'impasto

Prendi il mix di farina e lievito, unisci le uova, uno alla volta, il sale e lavora per ottenere un impasto omogeneo. Fallo lievitare 2 ore. Stendilo in un rettangolo da 30x25 cm, spesso circa 1 cm.

5

Unisci i due composti

Adagia lo strato di farcitura congelato al centro del rettangolo e spennella i bordi con 1 albume; arrotolalo su se stesso, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

6

Cuoci la ciambella

Elimina la pellicola e taglia il rotolo a rondelle spesse 3 cm circa, disponile lungo i bordi di uno stampo a ciambella imburrato e cosparso di zucchero a velo spennellandole man mano con il tuorlo sbattuto con la panna, poi lascia lievitare per 1 ora. Cuoci in forno a 160° per 30 minuti. Sforma la ciambella e servila tiepida. A piacere, gustala con tè e caffè.

mi Piace

ESSELUNGA

Natale con Elisenda, l'alta pasticceria di Esselunga

Elisenda è l'alta pasticceria di Esselunga, nata dall'incontro tra l'azienda e il ristorante stellato Da Vittorio. Due realtà che si sono unite per offrire la possibilità di entrare in una vera e propria pasticceria di alta qualità durante la spesa al supermercato. Lo studio delle ricette la gestione del laboratorio di pasticceria avvengono con la collaborazione dei fratelli Enrico e Roberto Cerea, nel rispetto degli standard di qualità Esselunga. Tradizione, ricerca e cura dei dettagli si uniscono alla capacità creativa degli chef. Per Natale Elisenda propone i panettoni nelle versioni classico, al cioccolato e al marron glacé, la Veneziana e, novità di quest'anno anche il pandoro. La lavorazione manuale, la lievitazione naturale con l'utilizzo di solo lievito madre, gli ingredienti di qualità sono le caratteristiche distintive dei panettoni Elisenda.

PASTICCERIA FRACCARO

Linea Incarto Artigianale

Gli incarti artigianali racchiudono e sottolineano la varietà del territorio: dal Panettone Antico al Panettone alla Crema al limoncello, passando per il Panettone glassato alle Mandorle; ciascuno particolare e perfetto per sorprendere i propri ospiti. finemente confezionati a mano per un feeling più classico. La linea incarto artigianale comprende: Panettone Antico, Panettone alle Mandorle, Panettone con praline di cioccolato, Panettone con mirtilli rossi e amarene.
Nel Panettone con praline al cioccolato, il panettone si incontra con le gocce di cioccolato fondente creando un legame unico, una sua morbida armonia di profumi e sapori che dona piacevolezza al palato. Nel Panettone con mirtilli rossi e amarone, il prelibato dolce natalizio incontra la sperimentazione di sapori innovativi e le esigenze dei consumatori moderni: arricchito con mirtilli rossi e amarene, per un Natale ancora più originale.

ZAMPONE E COTECHINO MODENA IGP

Eccellenze della nostra tradizione gastronomica, garantite dal marchio IGP

Zampone e Cotechino Modena Igp, immancabili sulle tavole delle feste, sono eccellenze con oltre cinquecento anni di storia, prodotte secondo l'antica ricetta risalente al 1511, custodita nel rigido Disciplinare di Produzione. La qualità dello Zampone e del Cotechino Modena IGP è tutelata in tutta Europa dalla registrazione "Indicazione Geografica protetta", il famoso marchio IGP.
Questo prestigioso riconoscimento comunitario garantisce ai consumatori il rispetto dell'antica ricetta tradizionale e del legame con il territorio d'origine, l'utilizzo di carni di alta qualità e il costante controllo della produzione, totalmente italiana in ogni sua fase.

VILLA DIANELLA

Le bollicine di Villa Dianella

Villa Dianella è un'azienda di Vinci (Empoli) che produce vini e olio da agricoltura biologica, tutti espressione del territorio di origine.
Il loro vermentino spumante Maria Vittoria and Ottavia (che porta il nome delle figlie di Francesco e Veronica d'Entreves) è un vino con una precisa e forte personalità. Il vivace perlage e la nota acida esaltano la freschezza degli aromi e la croccantezza delle uve raccolte precocemente. Il colore è giallo paglierino brillante.
Al naso ha un profilo fine e delicato, fragrante con note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa.
In bocca è fresco e garbato. Delicato ed armonico con finale di ribes e mandorle. https://www.villadianella.it.

Ciambellone marmorizzato

Soffice e leggera, è una torta perfetta per la prima colazione. Si prepara con pochi ingredienti e accontenta proprio tutti

1

Prepara l'impasto

Fai ammorbidire 75 g di burro a temperatura ambiente, aggiungi lo zucchero e montalo, lavorando a lungo fino a ottenere una crema morbida. Setaccia la farina con il lievito e un pizzico di sale, uniscila al burro, aggiungi quindi le uova e, da ultimo, anche il latte.

Preparazione
20 minuti

Cottura
40 minuti

INGREDIENTI

- **zucchero** 150 g
- **farina** 150 g
- **burro** 85 g
- **latte** 150 ml
- **lievito per dolci** 1/2 bustina
- **cacao amaro** 20 g
- **uova** 2
- **pangrattato** 20 g
- **sale**

2

Ottieni i due colori

Lavora l'impasto e dividilo in 2 parti uguali. Aggiungi il cacao a una metà e mescola bene per amalgamarlo perfettamente. Tieni da parte sia l'impasto chiaro sia quello al cacao, sempre in 2 diverse ciotole separate.

3

Miscela gli impasti e cuoci

Porta il forno alla temperatura di 180°. Ungi con il burro rimasto uno stampo da ciambellone da 24 cm di diametro, spolverizzalo con il pangrattato e versa la parte di impasto chiaro. Quindi aggiungi l'impasto al cacao poco alla volta a cucchiaiate. Fai passare i rebbi di una forchetta attraverso i due strati di pasta, con un movimento a spirale dal basso verso l'alto, in modo da ottenere il tipico effetto marmorizzato: i due impasti si devono mescolare solo in parte. Cuoci il ciambellone in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Infine, sfornalo e lascialo raffreddare.

Capesante au beurre blanc

Frutti di mare accompagnati da una morbida salsa al burro. Un classico della cucina francese

Elegante piatto delle feste

1 Pulisci le capesante

Separa le parti bianche dai coralli e sciacquale sotto acqua fredda corrente, asciugale con carta assorbente da cucina, poi dividi a metà ciascuna noce, tagliandola in senso orizzontale, in modo da ricavare 2 dischetti.

2 Cuoci gli scalogni

Spella e trita finemente gli scalogni, trasferiscili in un casseruola con il vino, l'aceto, il sale e il pepe. Porta a ebollizione e lascia cuocere a fiamma dolce, finché il liquido si sarà ridotto a 2 cucchiai. Intanto, sciogli in una padella antiaderente 30 g di burro e rosola le capesante a fiamma media, 30 secondi per parte, finché saranno dorate: se preferisci, puoi consumare solo le noci, come si usa in Francia, e utilizzare i coralli per una salsa o un condimento.

Preparazione
10 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI

- **capesante** 16
- **burro** 100 g
- **scalogni** 4
- **vino bianco secco, meglio Muscadet** 1 bicchiere
- **aceto di mele o di vino bianco** 4 cucchiai
- **sale** ○ **pepe**

3 Monta la salsa

Dividi il burro rimasto in fiocchetti e aggiungilo, pezzo per pezzo, al fondo ristretto di aceto, vino e scalogno, montando con una frusta, su fiamma bassa, senza far bollire, fino a ottenere una salsa ben emulsionata e chiara (se preferisci, puoi preparare il beurre blanc montandolo a bagnomaria). Disponi 2 mezze noci all'interno di ciascuna valva, irrorale con la salsa au beurre blanc calda, e servile immediatamente.

Supplì alla carbonara

Sapori romaneschi

INGREDIENTI PER 10 SUPPLÌ
- **riso Carnaroli** 500 g
- **acqua** 1,1 l
- **guanciale** 400 g
- **sale grosso**

PER LA CREMA DI UOVA

- **uova** 2 intere e 6 tuorli
- **pecorino romano** 60 g da grattugi0are
- **Parmigiano Reggiano Dop** 40 g da grattugiare
- **pepe nero ì**

PER IMPANARE E FRIGGERE
- **uova** 4
- **pangrattato** 150 g
- **panko** 100 g
- **olio di semi di arachide**

Per realizzare i supplì alla carbonara per prima cosa priva il guanciale della cotenna e taglialo a cubetti. Versa il guanciale in una padella ben calda e rosolalo a fuoco medio per una decina di minuti, mescolando ogni tanto e facendo attenzione a non bruciarlo. Una volta pronto, scolalo e tieni da parte il grasso rilasciato in cottura.

Intanto metti sul fuoco una pentola con l'acqua per cuocere il riso, aggiungi poco sale grosso e porta a bollore. Versa il riso e cuoci per circa 15 minuti, mescolando spesso per evitare che si attacchi. Mentre il riso cuoce prepara la crema di uova: versa le uova e i tuorli in una ciotola, poi unisci il Parmigiano Reggiano e il pecorino. Pepa e aggiungi a filo il grasso del guanciale mentre frulli con un mixer a immersione; in alternativa puoi utilizzare una frusta a mano. Dovrai ottenere un composto liscio e omogeneo.

Trascorso il tempo di cottura del riso verifica che abbia assorbito tutta l'acqua, quindi unisci il guanciale rosolato e il composto di uova. Mescola bene per amalgamare il tutto e aggiusta eventualmente di sale, poi trasferisci il riso condito su una leccarda da forno e lascialo raffreddare a temperatura ambiente. Copri con pellicola e lascialo in frigorifero per 12 ore.

Trascorso il tempo di raffreddamento inumidisci le mani con l'acqua e preleva delle porzioni di riso da circa 100 g l'una. Forma i supplì compattandoli bene per ottenere una forma cilindrica; con queste dosi ne otterrai una decina.

Dopo aver formato i supplì passa alla doppia panatura: passate un supplì per volta prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato. Ripeti la panatura passando nuovamente il supplì nelle uova sbattute e infine ricoprilo con il panko. Adagia man mano i supplì impanati su un vassoio.

Sei pronto per friggere: scalda l'olio di semi fino alla temperatura di 170°, poi immergi 1 o 2 supplì per volta e friggi per un paio di minuti, avendo cura che non si appoggino sul fondo così da ottenere una doratura uniforme. Scola e trasferisci i supplì alla carbonara su carta per fritti. Servi immediatamente!

preparo e

Porto via

Mille varianti

Puoi preparare i torchon con tanti altri ripieni: con 120 g di prosciutto cotto, 80 g di pesto ligure, 80 g di pesto di pomodori secchi, 80 g di paté di olive o di carciofi. Con 80 g di formaggio grattugiato diluito con poca acqua calda. E ancora: dolci, con confettura di castagne o di frutti di bosco oppure marmellata di agrumi.

Torchon di pasta sfoglia al bacon

Preparazione
10 min

Cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 8

- **pasta sfoglia rettangolare** 1 confezione da 240 g
- **bacon** 120 g a fette sottilissime
- **rosmarino**

Stendi sul piano di lavoro il rotolo di pasta sfoglia rettangolare, conservando sotto la carta da forno in dotazione e lascialo riposare per 3 minuti. **Distribuisci le fette** di bacon su metà della superficie. Piega a metà la pasta, nel senso della larghezza e, con una rotella o un coltello, ricava tante strisce di circa 1,5 cm di larghezza, poi torcili a spirale, quindi tagliali a metà della loro altezza. **Trasferisci i torchon** sulla placca, aiutandoti con la carta di base, aggiungi qualche ciuffetto di rosmarino tutt'intorno e cuocili in forno già caldo a 220° per 12-15 minuti, finché saranno ben dorati. Servili con gli antipasti per accompagnare dip, mousse e creme salate.

preparo e

Congelo

Involtini di tacchino alla frutta secca

 Preparazione 20 minuti

 Cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **fette di tacchino** 8 (circa 800 g)
- **datteri snocciolati** 160 g
- **scalogno** 1 piccolo
- **granella di mandorle** 40 g
- **Grana Padano Dop** 60 g
- **pangrattato** 40 g
- **scalogno** 1
- **rosmarino** 1 rametto
- **noce moscata**
- **vino bianco** 150 ml
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Versa in una ciotola i datteri tritati, unisci il Grana Padano, il pangrattato, la granella di mandorle tostata, noce moscata, sale e pepe, poi mescola bene. Batti le fette di tacchino fra 2 fogli di carta forno, suddividici il composto, arrotola e fissa con stecchini. Rosola lo scalogno tritato con un filo d'olio e ciuffi di rosmarino per 2-3 minuti, unisci gli involtini e falli dorare in modo uniforme. Sfuma con il vino, abbassa il fuoco, copri e prosegui la cottura per 15 minuti. Fai raffreddare, trasferiscili in un contenitore ermetico e congela.

CHIPS DI PATATE DOLCI

Sbuccia 1 kg di patate dolci e tagliale a bastoncini. Immergili in una ciotola di acqua fredda per 20 minuti, per eliminare l'amido, scolale e asciugale con carta assorbente. Scalda abbondante olio di semi (almeno 1,5 l), nella pentola con il cestello. Immergi 1 patatina per verificare la temperatura: se l'olio sfrigola leggermente tutt'intorno, è pronto. Versa le patate nell'olio, poche alla volta, immergendole completamente, e friggile a temperatura non troppo elevata. Quando saranno appena imbiondite, solleva il cestello e alza il fuoco. Rimetti il cestello con le patate nell'olio e cuoci, finché appariranno ben dorate: la doppia frittura serve a ottenere patate più croccanti. Sgocciolale man mano, disponendole in un solo strato. su carta assorbente. Salale, pepale e servile subito.

1

Ceviche di branzino e calamari al lime

 Preparazione 20 minuti + rip

 Cottura no

INGREDIENTI PER 4
o **filetto di branzino freschissimo** 250 g o **calamaro freschissimo** 1 medio già pulito o **pomodori cuore di bue** 2 piccoli o **scalogno** 1 piccolo o **succo di lime** o **germogli di piselli** o **olio extravergine** o **sale** o **pepe bianco**

Preparazione. Metti in un barattolo con il tappo a vite 4 cucchiai d'olio, 3 di succo di lime, poco sale e pepe. Chiudi con il coperchio e scuoti energicamente, per emulsionare bene la salsina. Taglia a cubettini il filetto di branzino e riduci il calamaro a fettine sottilissime. Disponi tutto in una ciotola e condisci con lo scalogno e con l'emulsione preparata poi fai riposare per almeno 4 ore in frigorifero. Nel frattempo, riduci il pomodoro a fettine e distribuiscile sui piatti, sovrapponendole leggermente. Aggiungi la tartare di branzino sgocciolata e completa con fettine di calamaro. Guarnisci a piacere con germogli e fettine di lime. Insaporisci con un filo d'olio e servi.

CON LATTE DI COCCO
Per un gusto esotico, aggiungi dopo 2 ore di marinatura 200 ml di latte di cocco non zuccherato e mezzo cucchiaino di zenzero grattugiato. Fai riposare ancora per 2 ore, poi completa insaporendo alla fine con un pizzico di peperoncino.

2

Strudel con ragù di funghi e nocciole

 Preparazione 30 minuti

 Cottura 80 min

INGREDIENTI PER 6
o **pasta sfoglia pronta** 1 confezione o **funghi secchi** 30 g o **champignon** 350 g o **patate** 200 g o **aglio** 1 spicchio o **carota** 1 o **scalogno** 1 o **sedano** 1 costa o **salvia** 1 rametto o **nocciole** 120 g o **tuorlo** 1 o **olio extravergine** o **sale** o **pepe**

Preparazione. Metti a bagno i funghi secchi in acqua tiepida per 30 minuti. Rosola in una casseruola l'aglio, il sedano, lo scalogno e la carota tritati, le foglie del rametto di salvia e un filo d'olio per 2-3 minuti. Unisci i funghi champignon tritati e le patate pelate e tagliate a dadini piccoli, poi fai insaporire tutto a fiamma media. Aggiungi i funghi secchi, strizzati e tritati, la loro acqua filtrata, 400 ml di polpa di pomodoro, 120 g di nocciole tritate e prosegui la cottura a fiamma bassa per circa 30 minuti, mescolando finché il ragù di addensa. Infine, regola di sale e pepe. Stendi la pasta sul piano di lavoro, conservando sotto la carta in dotazione. Distribuisci il ragù al centro, nel senso della lunghezza, poi avvolgi i lembi sul ripieno sovrapponendoli e fissandoli ai lati. Spennella lo strudel con il tuorlo sbattuto con 2 cucchiai d'acqua e cuocilo in forno già caldo a 180° per 35-40 minuti. Lascia intiepidire e servilo tagliato a fette di 3 cm di spessore.

3

Crostoni con pesto di cavolo nero, burrata e alici

Preparazione
20 minuti

Cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **polenta istantanea** 250 g
- **burrata** 100 g
- **pesto di cavolo nero**
- **filetti di alici sott'olio** 8
- **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Cuoci la polenta in acqua bollente salata, secondo le istruzioni della confezione. Versala su un piano di marmo o un vassoio e livellala con una spatola a circa 1,5 cm di spessore, quindi lasciala raffreddare completamente. Con un tagliapasta rotondo o un bicchierino, ricava 8 dischi di circa 6 cm di diametro e scaldali sulla piastra, finché saranno dorati. Coprili con di pesto, aggiungi un cucchiaino di burrata e completa con i filetti di alici e abbondante pepe.

PESTO DI CAVOLO NERO E NOCI
Pulisci 200 g di cavolo nero, separando le foglie dai gambi ed eliminando la costa centrale di quelle più grandi. Scotta le foglie in abbondante acqua bollente salata per 2 minuti, quindi scolale col mestolo forato, conservando l'acqua di cottura. Lasciale raffreddare e poi strizzale. Trasferiscile nel recipiente del mixer a immersione con 1 spicchio d'aglio, 4 cucchiai d'olio, 60 g di gherigli di noci e poca acqua di cottura, poi frulla, unendo ancora un po' d'acqua di cottura.

Ripieno goloso

4

Involtini di vitello ai carciofi su crema di patate

Preparazione
30 minuti

Cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **fettine di vitello sottili** 400 g
- **carciofi** 3 ○ **aglio** 1 spicchio
- **uova** 2 ○ **patate bianche** 250 g ○ **farina 00** ○ **brodo vegetale** ○ **provolone** 100 g a scaglie ○ **pangrattato**
- **basilico** ○ **pomodorini canditi pronti** ○ **olio extravergine** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Lessa le patate, scolale, sbucciale e passale al passaverdure, poi condisci con 1 cucchiaio d'olio e diluisci con poco brodo fino a ottenere una crema. Regola sale, pepe e tieni in caldo. Intanto, pulisci i carciofi e tagliali a spicchietti. Rosola l'aglio in una padella con un filo d'olio, unisci i carciofi, 1 pizzico di sale e cuoci a fiamma media per 10-12 minuti. Priva le fettine delle eventuali parti grasse, dividile a metà, in senso orizzontale e appiattiscile leggermente con il batticarne. Allarga le fettine, una alla volta, sul piano di lavoro. Suddividi i carciofi e le scaglie di provolone al centro di ciascuna, avvolgi per metà, piega i lati verso l'interno e termina di arrotolare, poi fissa con uno stecchino. Passa gli involtini prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato. Friggili in abbondante olio per 3-4 minuti, finché saranno dorati. Servili con la crema di patate, decorando con basilico e pomodorini canditi.

5

Vermicelli di soia saltati nel wok con verdure

 Preparazione 20 minuti + rip

 Cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **spaghetti di soia** 200 g
- **peperone rosso** 1 piccolo
- **carota** 1
- **zucchine** 3 piccole
- **scalogno** 1
- **peperoncino piccante** mezzo
- **salsa di soia**
- **zucchero di canna**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Elimina il picciolo, i semi e le costole bianche del peperone e dividilo a striscioline. Spunta le zucchine e tagliale a listerelle. Pulisci e grattugia la carota. Affetta finemente lo scalogno. Tuffa i vermicelli di soia in una pentola con abbondante acqua bollente, spegni e lascia riposare per circa 20 minuti. Scalda un filo d'olio in una padella ampia o un wok e rosola lo scalogno per 3-4 minuti. Unisci il peperone, la carota e le zucchine, sala, copri, abbassa la fiamma e prosegui la cottura per 6-7 minuti. Togli il coperchio, unisci il peperoncino tritato, 3 cucchiai di salsa di soia e lo zucchero e cuoci ancora per 2-3 minuti mescolando spesso. Regola di sale e pepe, aggiungi nella padella gli spaghetti, fai insaporire a fuoco vivo per 1 minuto e servi.

CON I GAMBERI

Unisci nella padella, prima dei vermicelli, 200 g di gamberetti sgusciati e marinati per 15 minuti nel vermuth o nel sakè e sgocciolati, falli insaporire insieme alla pasta e servi.

6

Polpette di pesce bianco in salsa piccante

 Preparazione 30 min

 Cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4

- **nasello o merluzzo** 600 g
- **pancarrè** 2 fette
- **vino bianco**
- **uova** 2
- **Grana Padano Dop** 2 cucchiai grattugiato
- **zucchero**
- **polpa di pomodoro** 500 ml
- **peperoncino fresco** 1
- **prezzemolo**
- **olio extravergine**
- **sale**
- **pepe**

Preparazione. Fai appassire la cipolla tritata in una padella ampia con un filo d'olio e un pizzico di sale a fiamma bassa per 3-4 minuti. Aggiungi il peperoncino pulito e tagliato a filetti, la polpa di pomodoro, un cucchiaino di zucchero, metti il coperchio e prosegui la cottura per circa 30 minuti, mescolando di tanto in tanto, quindi regola di sale. Nel frattempo, rosola il pesce tagliato a pezzetti (anche surgelato e scongelato) per 2-3 minuti in una padella ampia spolverizzata con un pizzico di sale. Sfuma con 100 ml di vino, fai evaporare, poi tritalo e versalo in una ciotola. Aggiungi il pancarrè bagnato con poco vino e sbriciolato, il Grana Padano, lo spicchio d'aglio tritato con il prezzemolo, le uova, sale, pepe e noce moscata. Forma tante polpettine, passale nella farina e falle dorare in una padella con un filo d'olio ben caldo. Sgocciolale su carta assorbente, aggiungile nella padella con il sugo e falle insaporire a fiamma bassa per 2-3 minuti, poi servile calde.

Prepari in anticipo

7

Spiedini di lonza e verdure al bacon con patate novelle

 Preparazione 25 minuti

 Cottura 40

INGREDIENTI PER 4
○ **lonza di maiale** 600 g ○ **zucchina** 1 ○ **carota** 1 ○ **pomodorini** 8 ○ **patatine novelle surgelate** 500 g ○ **bacon** 200 g, in una sola fetta ○ **aglio** 4 spicchi ○ **birra chiara** 200 ml ○ **rosmarino** 2 rametti ○ **salvia** 1 rametto ○ **olio extravergine** ○ **sale** ○ **pepe**

Preparazione. Versa le patatine ancora surgelate in una teglia foderata con un foglio di carta da forno bagnato e strizzato, condiscile con 2 cucchiai d'olio, sale e abbondante pepe, mescola, poi disponici sopra 3 spicchi d'aglio in camicia, qualche ciuffetto di rosmarino, 3-4 foglie di salvia e cuocile in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, finché saranno dorate.
Nel frattempo, per gli spiedini, taglia la polpa di lonza a dadini, riduci il bacon a fette spesse e tagliale a quadrotti. Spunta e taglia a fettine la zucchina e la carota, poi infilza, alternandoli su lunghi stecchini di legno, pezzetti di carne, bacon, carote, zucchine e pomodorini. Scalda un filo d'olio in una padella ampia con l'aglio rimasto, qualche ciuffetto di rosmarino e qualche foglia di salvia, aggiungi gli spiedini e falli dorare in modo uniforme. Sfuma con la birra, metti il coperchio e prosegui la cottura a fiamma bassa per circa 15-20 minuti. Servi gli spiedini con le patate.

8

Sbrisolona mantovana con crema di ricotta

Preparazione 30 min + rip

Cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 6-8
○ **farina 00** 250 g ○ **farina di mais fioretto** 150 g ○ **zucchero** 200 g ○ **mandorle spellate** 150 g ○ **burro** 220 g ○ **uovo** 1 ○ **tuorlo** 1 ○ **estratto di vaniglia** 1 cucchiaio ○ **scorza di mezzo limone bio** ○ **sale**

Preparazione. Trita le mandorle al mixer con 2 cucchiai di zucchero. Versa le 2 farine nella ciotola con 1 pizzico di sale, lo zucchero rimasto, le mandorle, la scorza del limone grattugiata e la vaniglia. Mescola gli ingredienti, forma un incavo al centro e mettici il burro freddo a pezzetti, l'uovo, il tuorlo e amalgama gli ingredienti, in modo da ottenere un composto sbriciolato. Stendilo con le mani in uno stampo a cerniera da 24 cm foderato con carta forno in uno strato uniforme senza comprimere troppo e cuocilo in forno già caldo a 180 °C per circa 45 minuti, finché sarà dorata. Fai riposare per almeno 6 ore e servila spezzata a tocchi grossi con la punta del coltello, con la crema.

CREMA DI RICOTTA
Sbatti 2 tuorli con 2 cucchiai di zucchero finché saranno spumosi. Unisci 250 g di ricotta e la scorza grattugiata di mezzo limone bio. Incorpora 2 albumi montati a neve con 3 gocce di succo di limone, poco per volta, fino a ottenere un composto omogeneo. Conserva in frigorifero.

Prodotto e realizzato da
OpenEyes Film Srl

DIRETTORE RESPONSABILE
Simona Stoppa
simonastoppa@openeyesfilm.net

CON LA COLLABORAZIONE
del team web giallozafferano.it

COLLABORATORI
Luciana Giruzzi
Marilena Bergamaschi
Michela Sassi

IN CUCINA
Karen Huber
Franceso Parravicini

FOTO
Antonio Bagnano
Gianmarco Folcolini
Ciro Rota
Anna D'acunzo

STYLIST
Federica Esti
Michela Burkhart

nel prossimo numero in edicola **il 10 gennaio**

Voglia di ...

Remise en forme: ricette facili, leggere e gustose per restare in forma senza troppi sacrifici

30 minuti

Ripieni di gusto, involtini di carne, pesce e verdure farciti con salumi e formaggi

Idee vegetariane

Frittate & Crespelle, bastano uova, verdure e fantasia per preparare un piatto completo

Menu green

Il gusto pieno del taleggio dall'antipasto al secondo

... E TANTO ALTRO!

MONDADORI MEDIA S.P.A.
SEDE LEGALE
via Bianca di Savoia 12, Milano
DISTRIBUZIONE a cura di Press Di srl.
SERVIZIO ABBONAMENTI è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: www.abbonamenti.it/mondadori; e-mail: abbonamenti@ mondadori.it; telefono: dall'Italia 02 49572001; dall'estero tel.: +39 02 86896172. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA – Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.
SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI
tel. 045 8884400, email collez@mondadori.it
PUBBLICITÀ Mediamond S.p.A. – Viale Europa 44, 20093 Cologno Monzese tel. 02 21025259, e-mail contatti@mediamond.it
Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105 del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miole Le Campore - Oricola (L'Aquila)

Il nostro impegno. Utilizziamo carta certificata PEFC ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le generazioni presenti e future.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali ISSN 2532-3539

Accertamento Diffusione Stampa Certificato n. 9147 del 08/03/2023

SUBITO in REGALO

con AmidoMio

1 SPLENDIDA TOVAGLIETTA

Plastica riciclata

Il tuo posto nel mondo e' dove fiorisci

Quando cambi il modo di guardare le cose, le cose che guardi cambiano.

Siamo tutti unici e splendidamente diversi

Ciò che ti rende diverso è la tua forza più grande

Made in ITALY

E in più: il ricettario della bontà

ricette sane e semplici, adatte alla colazione di tutti.
Scaricalo subito, inquadra il qr-code.

Insieme a colazione

Le tovagliette per un mondo più inclusivo
illustrate dai ragazzi di Abilmente, uno spazio formativo per giovani con disabilità. Abilmente è un progetto Engim Veneto.

EuPhidra AmidoMio SOSTIENE

in farmacia e parafarmacia

Made in Italy

overday.info
PERLE DI STUPORE
Potete essere appassionati di vino, esperti di bollicine, amanti del Franciacorta: sempre e comunque, Freccianera vi sorprenderà. Attraverso i suoi profumi e i suoi sapori, entrerete nella storia di una famiglia che dal 1927 coltiva l'arte del fare vino e da oltre mezzo secolo la maestria del Metodo Franciacorta, seguendo tre inderogabili principi: solo uve provenienti dalle proprie vigne, vendemmia a mano, processo di maturazione e di imbottigliamento all'interno della proprietà. Un grande racconto con un solo scopo: stupirti, ad ogni sorso, con una qualità che non hai mai provato. freccianera.it
BEST FRANCIACORTA 2023
FRECCIANERA
Franciacorta
BRUT 25